

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 217 «Золотая рыбка».

660073, г. Красноярск, ул. Устиновича 38 Б, ☎ 2-24-39-13, E-mail: dou217@mailkrsk.ru

ОКПО 53640952 ОГРН 1032402644449 ИНН/КПП 2465047118/246501001

**Принято:** на Общем собрании  
трудового коллектива: Протокол № 1  
от «19» сентября 2023г.

СОГЛАСОВАНО

Председателем первичной профсоюзной  
организации МБДОУ № 217

Парфенова Н.О. Парфенова



УТВЕРЖДАЮ  
заведующий  
МБДОУ № 217  
М.Ф. Петровская

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖЕ ПИЩИ, О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад № 217 «Золотая рыбка»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией.
- 1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.4. Учреждение имеет Бракеражные журналы:
  - Журнал бракеража готовой продукции;
  - Журнал бракеража скоропортящихся продуктов.
- 1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошиты и скреплены печатью учреждения.
- 1.6. «Журнал бракеража готовой продукции» хранится у шеф-повара.  
«Журнал бракеража скоропортящихся продуктов» хранится на складе и заполняется кладовщиком по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

**2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ**

- 2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.
- 2.2. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МБДОУ на начало учебного года.
- 2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:
  - заведующий ДОУ (председатель комиссии);

### 3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

Бракеражная комиссия учреждения:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; в соответствии с методикой проведения с занесением результатов органолептической оценки в « Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии.
- при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с « Технологическими картами»
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей

### 4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ

4.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно осуществляют снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи с пищеблока в группы.

4.2. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей. Меню должно быть утверждено заведующим, кладовщиком, поваром.

4.3. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

4.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.5. Пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

4.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.7. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

### 5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация МБДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии