

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ**

«Детский сад комбинированного вида № 61» городского округа Самара
(МБДОУ «Детский сад № 61» г.о. Самара)

РОССИЯ, 443107, г. Самара, проспект Кирова, 397а
тел.(факс): 956-44-33, тел.: 956-67-74 e-mail:sdo.ds61@63.edu.ru

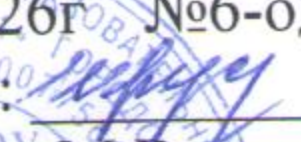
ПРИНЯТО

Общим собранием работников
Бюджетного учреждения
Протокол от 14.01.2026г №1

РАССМОТРЕНО

Советом Бюджетного
учреждения
Протокол от 14.01.2026 №1

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего
от 14.01.2026г №6-од
Заведующий: 
Иерусалимова М.В.



**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

Введено в действие с 14.01.2026г.

г. Самара

2026г

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также Уставом ДОУ.

1.2. Бракеражная комиссия — орган общественного контроля, созданный для систематического контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением санитарно-гигиенических требований и технологии приготовления блюд в детском саду.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарными правилами, технологическими картами, сборниками рецептур и внутренними локальными актами ДОУ.

2. Состав бракеражной комиссии:

2.1. Состав комиссии утверждается приказом заведующего ДОУ сроком на 1 год.

2.2. В состав комиссии входят не менее 3 человек:

- Председатель комиссии — заведующий ДОУ;
- Члены комиссии — старшая медицинская сестра, бригадир-повар, председатель профсоюзной организации ДОУ, а также по согласованию — представитель родительского комитета, имеющий санитарную медицинскую книжку.

2.3. Члены комиссии работают на добровольной основе. Администрация ДОУ вправе учитывать их работу при стимулирующих выплатах.

3. Основные задачи комиссии

3.1. Проведение органолептической оценки готовых блюд (цвет, запах, вкус, консистенция, внешний вид).

3.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи и норм закладки продуктов.

3.3. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований на пищеблоке и в групповых помещениях при организации приёма пищи.

3.4. Контроль за качеством поступающих продуктов, сроками их хранения и условиями транспортировки.

3.5. Отбор и хранение суточной пробы готовой продукции.

3.6. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний среди воспитанников.

4. Функции и порядок работы комиссии

4.1. Комиссия ежедневно проводит бракераж всех готовых блюд до начала их выдачи детям .

4.2. Время работы комиссии: ежедневно за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Члены комиссии предварительно знакомятся с меню-требованием .

4.3. Порядок дегустации:

- Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный вкус и запах (супы);
- Затем дегустируют блюда с более выраженными вкусовыми свойствами;
- Сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь .

4.4. Проба отбирается из общего котла после тщательного перемешивания пищи .

4.5. Органолептическая оценка проводится по следующим показателям :

- Внешний вид и цвет — оценивается соблюдение технологии и хранения;
- Запах — отсутствие посторонних запахов;
- Вкус — отсутствие горечи, кислоты, привкуса несвежести;
- Консистенция — соответствие блюду.

4.6. Комиссия проверяет наличие и правильность отбора суточной пробы :

- проба отбирается в стерильную или прокипяченную посуду с плотной крышкой;
- хранится 48 часов при температуре +2...+6 °С;
- для первых, вторых блюд и гарниров — не менее 100 г;
- порционные блюда (котлеты, сырники) — в полном объеме (1 порция) .

4.7. Комиссия контролирует температуру готовых блюд с использованием термометра на линии раздачи (первые блюда — не ниже 65 °С, вторые — не ниже 60 °С) .

4.8. Не реже 1 раза в месяц комиссия проводит контрольную проверку закладки основных продуктов и выхода готовых блюд .

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. «Отлично» — блюдо полностью соответствует рецептуре по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции.

5.2. «Хорошо» — допущены незначительные нарушения технологии, не повлиявшие на вкусовые качества .

5.3. «Удовлетворительно» — допущены нарушения, повлиявшие на вкус (недосолено, пересолено) .

5.4. «Неудовлетворительно (брак)» — блюдо имеет посторонний вкус или запах, резко пересолено, кислое, горькое, недоваренное, подгорелое, деформированное. Такое блюдо не допускается к раздаче .

6. Оформление результатов контроля

6.1. Результаты бракеража ежедневно заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» .

6.2. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью ДОУ. Хранится на пищеблоке или у заведующего .

6.3. В журнале фиксируются: дата, наименование блюда, результаты органолептической оценки, температура блюда, заключение о допуске к раздаче, подписи всех членов комиссии .

6.4. При выявлении нарушений составляется акт за подписью всех членов комиссии с указанием выявленных недостатков .

7. Права и ответственность комиссии

7.1. Комиссия имеет право :

- Запрещать выдачу блюд, не соответствующих установленным требованиям;
- Проверять документацию на поступающие продукты;
- Требовать устранения нарушений;
- Вносить предложения по улучшению организации питания;
- Ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании работников пищеблока.

7.2. Члены комиссии несут ответственность :

- За объективность и достоверность оценки качества блюд;
- За своевременное внесение записей в журнал бракеража;
- За соблюдение процедуры отбора и хранения суточной пробы.

8. Отчётность

8.1. Комиссия отчитывается о результатах своей работы на административных совещаниях и заседаниях педагогического совета не реже 1 раза в квартал .

8.2. Ежегодно (до 1 сентября) старшая медицинская сестра представляет заведующему ДОУ отчёт о работе комиссии за прошедший учебный год .

9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение действует до принятия нового.

9.2. Изменения и дополнения вносятся приказом заведующего ДОУ на основании решения комиссии..

Итого в документе:

пронумеровано

проиндексировано

и скреплено печатью 4 листа(ов)

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 61» г.о. Самара

М.В. Иерусалимова М.В. Иерусалимова

