

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
Детский сад № 1

Принято:  
Общим собранием  
МБДОУ Д/с № 1

05.09.09 2019г

Согласовано  
Председателем ПК  
Коршунова С. В.  
Коршунова



Утверждаю:  
Заведующий  
МБДОУ Д/с № 1  
И. В. Лунькова

# Положение о бракеражной комиссии

## **1. Общие положения**

1. В целях осуществления контроля за организацией питания воспитанников МБДОУ Д/с № 1, на основании Устава МБДОУ, в МБДОУ Д/с № 1 создаётся и действует бракеражная комиссия.

1.1. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и первичной профсоюзной организацией МБДОУ Д/с № 1.

## **2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав**

2.1. Бракеражная комиссия создаётся общим собранием трудового коллектива МБДОУ Д/с № 1. Состав комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего МБДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий МБДОУ - председатель комиссии;
- ст. воспитатель;
- воспитатель;
- завхоз;
- родители.

## **3. Основные задачи**

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за полнотой вложенных продуктов в котел.

3.3. Предотвращение пищевых отравлений.

3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.5. Организация питания детей аллергиков

3.6. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.7. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.8. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

## **4. Полномочия и содержание работы комиссии**

4. 1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- осуществляет контроль за организацией питания детей аллергиков;
- 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 её цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей.
- Ежедневно проводит снятие бракеражной пробы предварительно ознакомившись с меню-требованием, в котором должны быть обязательно проставлены: дата, количество питающихся детей и сотрудников, полное наименование блюда, выход готовых порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть согласовано и утверждено, а также подписано ответственными лицами: кладовщиком и поваром.
- Бракеражная проба берется из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу, начиная с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), затем

дегустируются блюда, у которых вкус и запах выражен более отчетливо. Сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал хранится у медицинской сестры.

4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

4.4. Оценка «отлично» дается тем блюдам и кулинарным изделиям, у которых вкус, запах, цвет, консистенция и внешний вид соответствуют утвержденным требованиям.

4.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные изменения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид соответствует утвержденным требованиям.

4.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, и т. д.).

4.7. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и кулинарные изделия, к раздаче не допускаются.

Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «к раздаче не допускаю».

## 5. Оценка организации питания в МБДОУ Д/с № 1

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал, оформляются в виде актов.

5.3. Администрация МБДОУ Д/с № 1 обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.