

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение- детский сад №30 «Чижик» х. Павловка, Азовского района (МБДОУ №30 «Чижик» х. Павловка)**  
346760 х. Павловка, Азовского района, Ростовской области, пер. Ростовский, 6  
тел.8(86342)3-59-09  
ИНН 6101028934, ОГРН 1026100508576, КПП 610101001, Бик 016015102  
Банк Отделение Ростов-на-Дону Банка России//УФК по Ростовской области  
г. Ростов-на-Дону р/с 03234643606010005800

---

**РАССМОТРЕН**

на педагогическом совете  
протокол № 1 от 19.08. 2022 г.

**УТВЕРЖДЕН**

заведующий МБДОУ №30  
«Чижик» х. Павловка  
Приказ от 19.08.2022 г. № 76

\_\_\_\_\_ О.В.Мартынова

**Положение  
о бракеражной комиссии  
МБДОУ №30 «Чижик» х. Павловка**

**1. Общие положения**

1.1. Основываясь на принципе единоначалия и коллегиальности управления учреждением в соответствии с Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения - детского сада №30 «Чижик» х. Павловка, Азовского района (далее - ДОУ), требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов для дошкольных образовательных организаций, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемой продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических, технологических требований при приготовлении и раздачи пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

**2. Порядок создания бракеражной комиссии.**

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего.
- 2.2. Численный состав должен быть не менее трех человек.
- 2.3. В состав комиссии входят:
  - заведующий ДОУ (председатель комиссии);
  - завхоз ДОУ;
  - педагог ДОУ;
  - могут также приглашаться представители Совета родителей.

**3. Полномочия комиссии.**

3.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке, разгрузке продуктов питания;

3.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условий их хранения;

3.3. ежедневно следит за правильностью составления меню;

3.4. контролирует организацию работы на пищеблоке;

3.5. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

3.6. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

3.7. следит за соблюдением личной гигиены работниками пищеблока;

3.8. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

3.9. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

3.10. проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с методикой проведения данного анализа:

- осмотр внешнего вида образцов питания (цвет);

- определение запаха пищи;

- снятие пробы на вкус (вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления), т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т.д..

3.11. записывает в бракеражный журнал соответствующие оценки после пробы каждого блюда:

- «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

- «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

- «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

- «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления пищи нельзя исправить. К раздаче не допускается, требуется замена пищи.

3.12. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

#### **4. Оценка организации питания.**

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно производит снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием. В нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюд. Количество и наименование выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим ДОУ,

4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить (не допустить) выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.5. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.

#### **5. Права комиссии.**

5.1. Комиссия имеет право:

- требовать выполнения и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

#### **6. Ответственность комиссии.**

6.1. Комиссия несет ответственность за выполнение закрепленных за ней полномочий в соответствии принимаемых решений законодательным и нормативным актам Российской Федерации.