УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ -детский сад
«Чебурашка»
_____Компанеец И.В.
«20» 08 2026

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в МБДОУ -детский сад «Чебурашка»

I. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются Санитарными правилами, технологическими картами с рецептурами и порядком приготовления блюд с учетом времени года.

II. Основные задачи

2.1. Оценка органолептических свойств приготовления пищи.
2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котёл.
2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
2.7 Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

III. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
Предварительно комиссия должна ознакомится с меню требованиями: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должно стоять подписи медсестры (диетсестры) или калькулятора, кладовщика, повара.
Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супа и т.д), а затем дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.
Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у калькулятора.
3.3 Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность.
3.4. Оценка « отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
3.5. Оценка «Хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
3.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдами и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии пищи были допущены нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
3.7 Оценка «неудовлетворительно» дается блюдами и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделию вкус и запах, резко пересоленые, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или признаки, портящие блюда и изделия.
Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю»
3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
3.9. Оценка качества блюд и кулинарных иделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.
Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
3.10 Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
3.11 Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления кастрюли иди котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают свою кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ-

детский сад «Чебурашка

_____ И.В. Компанеец

«28» 08 2026г

План работы бракеражной комиссии

МБДОУ -детский сад «Чебурашка»

на 2026-2027 учебный год

Работа бракераждной комиссии в МБДОУ-детский сад «Чебурашка» организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.)
3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно-гигиенических норм работниками пищеблока.
6. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль

1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
3. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся.
6. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка правил хранения продуктов.

фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.
3.12 Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3% от нормы выхода).
Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

IV. Управление и структура

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего.
4.2 Бракеражную комиссию возглавляет калькулятор.
4.3. В состав бракеражной комиссии входят согласно приказу заведующей на учебный календарный год:
-родительская общественность
-медсестра
-кладовщик
-калькулятор
-старший воспитатель

С положение ознакомлены:

Медицинская сестра_____Кочан О.В
Кладовщик_____Функ Л.С.
Калькулятор_____Набиева М.А.
Старший воспитатель_____Слепухина М.С.