

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад комбинированного вида № 193» городского округа Самара  
МБДОУ «Детский сад № 193» г.о.Самара

ПРИНЯТО:  
Общим собранием трудового коллектива в  
МБДОУ «Детский сад № 193»  
г.о. Самара  
Протокол № 4  
От « 01 » 04 20 16 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий  
МБДОУ «Детский сад № 193»  
г.о. Самара  
З.Б.Удачаина.  
Приказ № 34  
от « 01 » 04 20 16 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о Бракеражной комиссии**

муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения «Детский сад комбинированного вида № 193»  
городского округа Самара

**1. Общие положения.**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а так же в соответствии с Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 193 » городского округа Самара (далее Бюджетное учреждение) в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно- гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в бюджетном учреждении создается и действует Бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом бюджетного учреждения.

1.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим Бюджетного учреждения. Так же бракеражная комиссия руководствуется в своей деятельности нормативными документами:

- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию, и организации режима работы дошкольных образовательных организациях»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания» СанПиН 2.3.2.1940-05. 2.3.2.;

- СанПиН 2.3.3.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания»;
- Постановление Правительства РФ № 1036 от 15.08.97 г. «Об утверждении Правила оказания услуг общественного питания»;
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.4.5.2409-08.

## **2. Управление и структура Бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего Бюджетным учреждением. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе заведующего Бюджетного учреждения.

2.2. Бракеражная комиссия состоит от 3-5 членов. В её состав может входят повар, медицинский работник, представитель администрации Бюджетного учреждения. Результаты контроля регистрируются в бракеражном журнале.

2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим Бюджетного учреждения.

## **3. Полномочия комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществах,
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.
- предотвращаем пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания.

#### **4. Содержание и формы работы**

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно 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 выражены отчетливее, 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 должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.

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

4.4. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций.

4.6. 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 (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, две ложки, вилку, нож, тарелку.

## **5. Оценка организации питания в Бюджетном учреждении**

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество 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.

Администрация бюджетного учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

5.4. Администрация бюджетного учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Срок действия Положения не ограничен.

