

ПРИНЯТО:  
Протокол от 11.01.2021 г. № 1  
производственного собрания  
МБДОУ д/с «Подсолнушек»

С учетом мнения родителей  
(законных представителей)

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом МБДОУ д/с «Подсолнушек»  
от 11.01.2021 г.

Заведующий МБДОУ д/с «Подсолнушек»  
Н.А. Павлова



### Положение

о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Подсолнушек»

## **1 Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения (далее по тексту – Образовательная организация) создается и действует в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Образовательной организации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020

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

2.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Образовательной организации.

2.2. Бракеражная комиссия состоит не менее, чем из 3 членов. В состав комиссии входят: заведующий Образовательной организации, либо заместитель заведующего, либо лицо, исполняющее обязанности заведующего.

## **3 Полномочия комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия Образовательной организации:

- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- подтверждает разрешение к реализации готового блюда, кулинарного изделия;
- указывает (при наличии) факты запрещения к реализации готовой продукции.

## **4 Оценка качества блюд**

4.1. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые на пищеблоке Образовательной организации, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкости, в которой пища была приготовлена.

4.2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия.

4.3. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

4.4. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 4), а результаты проверки качества привозимых продуктов питания заносятся в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 5.)

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

## **5 Ответственность бракеражной комиссии**

5.1. Бракеражная комиссия несет дисциплинарную ответственность за невыполнение или ненадлежащее выполнение закрепленных функций.

5.2. За качество готовых блюд, кулинарных изделий персональную ответственность несут повара детского питания Образовательной организации, как непосредственно участвующие в приготовлении блюд, кулинарных изделий.

5.3. Администрация Образовательной организации обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

## **6 Делопроизводство бракеражной комиссии**

6.1. Делопроизводство бракеражной комиссии ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение № 4, Приложение № 5.)

## **7 Заключительные положения**

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента издания приказа заведующего Образовательной организации и действует до принятия нового.

7.2. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на Управляющем совете Образовательной организации, и вводятся в действие на основании приказа руководителя Образовательной организации.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 4

Дата и час изготовления блока	Время снятия бракеража	Наименование блока, кулечарного изделия	Наименование: блока, кулечарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блока, кулечарного изделия	Разрешение к реализации блока, кулечарного изделия	Подпись члена бракеражной комиссии	Результаты смешивания порционных блоков	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	

Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение №5

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование с пищевых продуктов	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактического реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Примечание \* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.