

**ПРИНЯТО:**  
Решением Общего собрания работников  
муниципального бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения «Детский сад №303»  
городского округа Самара  
Протокол № 2  
от «17» 11 2015 г.

**УТВЕРЖДЕНО:**  
Приказом от «18» 11 2015 г. № 115  
заведующего муниципальным бюджетным  
дошкольным образовательным  
учреждением «Детский сад №303»  
городского округа Самара



И.А.Воронкова

**Рассмотрено:**  
Советом родителей  
муниципального бюджетного  
дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад №303» городского округа Самара  
Протокол № 1  
от «16» 11 2015 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №303» городского округа Самара**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано с целью усиления ответственности материально ответственных лиц за сохранность и экономное использование ресурсов муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №303» городского округа Самара (далее – Бюджетное учреждение); контроля за правильной организацией питания детей; качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Бюджетном учреждении.

1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Бюджетным учреждением и в соответствии с Уставом Бюджетного учреждения создается и действует бракеражная комиссия.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом и Советом Бюджетного учреждения.

1.4. Настоящее Положение принимается Общим собранием работников. Срок действия данного Порядка не ограничен. Данный Порядок действует до принятия нового.

#### **2. Порядок создания бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего Бюджетного учреждения, где оговаривается состав комиссии.

2.2. Бракеражная комиссия состоит не менее 3-х членов. В ее состав может входить любой член коллектива (представитель от педагогического состава, от технического персонала), а также представитель от администрации Бюджетного учреждения и медицинский работник.

### **3. Задачи бракеражной комиссии**

- 3.1. Контроль за организацией работы пищеблока.
- 3.2. Контроль соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.
- 3.3. Контроль за соблюдением сроков реализации, правил и условий хранения продуктов на складе.
- 3.4. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при разгрузке продуктов питания.
- 3.5. Присутствие при закладке продуктов в котел, проверяют выход блюд.
- 3.6. Проверка соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах.
- 3.7. Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке, за выходом готовой продукции, соответствием объемов приготовленной пищи объему разовых порций и количеству воспитанников.
- 3.8. Проведение органолептической оценки и степень готовности пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
- 3.9. Контроль за сроками реализации готовой продукции и качеством приготовления пищи.
- 3.10. Занесение разрешения к реализации блюд в бракеражный журнал.

### **4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии**

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

Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню – требованием, в нем должны быть проставлены:

- дата,
- количество воспитанников,
- сотрудников,
- суточная проба,
- полное наименование блюда,
- выход порций,
- количество наименований, выданных продуктов.

Меню должно быть утверждено заведующим Бюджетного учреждения.

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.

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

4.4. Если блюда и кулинарные изделия имеют следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие 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».

4.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «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.

4.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.8. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.9. 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, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

## **5. Отчетность и документация бракеражной комиссии**

5.1. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о своей работе на Общих собраниях работников Бюджетного учреждения и на Совете Бюджетного учреждения.

5.2. Результаты проверки выхода и качества блюд отражаются в бракеражном журнале.

5.3. Замечания и нарушения, выявленные бракеражной комиссией, регистрируются в актах.

## **6. Оценка организации питания в бюджетном учреждении.**

6.1. По результатам контроля члены комиссии могут вносить предложения об улучшении материально-технического обеспечения Бюджетного учреждения, о поощрении или наказании сотрудников, об изменении в работе комиссии.

3.1. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

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

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