ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: lesskazka.eduds.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
МОРОЗ ИННА АНАТОЛЬЕВНА
Действителен с: с 06.08.2025, 14:03
Действителен до: до 30.10.2026, 14:03
Ключ подписи: 61CC3733CAB3832794 3E6621D6F8CC2C

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «ЛЕСНАЯ СКАЗКА» ПГТ. МОЛОДЕЖНОЕ»
СИМФЕРОПОЛЬСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД «ЛЕСНАЯ СКАЗКА» ПГТ. МОЛОДЕЖНОЕ»)

Садовая ул., д. 2, пгт. Молодежное, Симферопольский район, Республика Крым,
Российская Федерация, 297501, e-mail: sadik_lesnayskazka-molodejnoe@crimeaedu.ru
тел. (3652) 22-97-41, ОКПО 00827610, ОГРН 1159102023145, ИНН 9109009689/КПП 910901001

РАССМОТРЕНО
на общем собрании
работников
(протокол от 01.09.2026 № 4)

УТВЕРЖДАЮ
И.о. заведующего
_____ И.А. Мороз
(приказ от 31.08.2026 № 138)

ПОЛОЖЕНИЕ
о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в МБДОУ «Детский сад «Лесная сказка» пгт. Молодежное»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в МБДОУ «Детский сад «Лесная сказка» пгт. Молодежное» (далее – ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012№ 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации в редакции от 4 августа 2026 года, Федеральным законом 2 января 2000 года № 29-ФЗ от «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 7 июня 2025 года, Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями от 31 июля 2025 года, Федеральным законом от 27 июля 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных», техническими регламентами Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", которые действуют с 1 сентября 2026 года, СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которые действуют с 1 сентября 2026 года, нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации, муниципального образования и учредителя, а такде Устав ДОУ

1.2. Данное Положение определяет цель, задачи, состав, полномочия и порядок работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готово пищевой продукции в ДОУ.

1.3. Комиссия создается для внутреннего контроля за организацией питания воспитанников, соблюдением утвержденного меню, режима питания, условий приема пищи, а также для участи в бракераже готовой пищевой продукции в пределах полномочий, установленных настоящим Положением о бракеражной комиссии, локальными актами ДОУ, договором или контрактом с организацией питания. Комиссия не подменяет производственный контроль, осуществляемый лицом или организацией, непосредственно выполняющие приготовление, хранение, транспортирование и выдачу пищевой продукции.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательством Российской

Федерации, санитарными правилами и нормами, указанные в пункте 1.1 настоящего Положения, локальными актами ДОУ, договором или контракта с организацией питания, утвержденным меню и технологическими документами.

1.5. Основные задачи комиссии являются:

- контроль соблюдения режима питания и утвержденного меню;
- контроль условий организации питания воспитанников;
- участие в оценке качества готовой пищевой продукции до ее выдачи воспитанникам;
- контроль наличия обязательной сопроводительной документации на пищевую продукцию в пределах предоставленных полномочий;
- контроль санитарного состояния помещений, оборудования и инвентаря без вмешательства в технологический процесс;
- подготовка предложений по улучшению организации питания.

1.6. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ. Срок полномочий комиссии определяется приказом заведующего и может составлять один учебный год либо иной срок, установленный локальным актом ДОУ.

1.7. В состав комиссии могут входить работники ДОУ, медицинский работник при наличии, работники организации питания по согласованию с их работодателем, а также иные лица в пределах их компетенции. Представители родителей (законных представителей), Совета ДОУ, профсоюзного комитета и иных органов государственно-общественного управления могут участвовать в работе комиссии в качестве наблюдателей или представителей общественного контроля без вмешательства в производственный процесс, без доступа к персональным данным воспитанников и работников, медицинских документов, сведениям о диагнозах, социальном статусе семьи и иным сведениям ограниченного доступа.

1.8. Комиссия взаимодействует с администрацией ДОУ, организацией питания, медицинским рабочим при наличии, родительской общественностью и иными лицами в пределах их полномочий.

комитетом ДОУ.

1.9. Работники ДОУ участвуют в работе комиссии в пределах трудовой функции, должностных обязанностей, приказом заведующего и локальных актов ДОУ. Лица, не являющиеся работниками ДОУ, участвуют в работе комиссии добровольно и только в пределах предоставленных им полномочий.

1.10. Участи работников ДОУ в работе комиссии может учитываться при установлении выплат стимулирующего характера только в порядке, предусмотренном системой оплаты труда, локальными нормативными актами ДОУ и трудовым законодательством.

1.11. При привлечении сторонней организации питания обязанности по производственному контролю, ведению санитарной документации, допуска работников, проведению медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации распределяются между ДОУ и организацией питания договоров или контрактов. Передача организации питания функций приготовления и выдачи пищи не освобождает ДОУ от контроля исполнения договора, но не

возлагает на заведующего полномочия работодателя в отношении работников сторонней организации.

1.12. Сведения о состоянии здоровья воспитанников, пищевой аллергии, необходимости лечебного или диетического питания, социальном статусе семьи и праве на льготное питание обрабатываются только в объеме, необходимом для организации питания и предоставления соответствующей меры поддержки. Доступ к таким сведениям предоставляется только уполномоченным лицам, которым они необходимы для исполнения должностных обязанностей. Передача сведений организации питания осуществляется в порядке, установленном законодательством персональных данных и договором.

2. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, объекты, предмет и субъекты контроля

2.1. Комиссия в пределах своих полномочий осуществляет:

- контроль соблюдения, утвержденного меню и режима питания;
- контроль наличия обязательной сопроводительной документации на пищевую продукцию;
- контроль условий хранения пищевой продукции;
- контроль санитарного состояния помещений, оборудования и инвентаря;
- контроль соблюдения к суточным блюдам;
- участие в бракераже готовой пищевой продукции до ее выдачи воспитанникам;
- подготовка предложений по устранению выявленных нарушений и улучшению организации питания.

2.2. Комиссия проверяет:

- соответствие ежедневного меню основному меню;
- соблюдение графика приема пищи;
- наличие документов по приемке пищевой продукции;
- условие хранение пищевой продукции;
- ведение журналов, предусмотренных санитарными правилами и программой производственного контроля;
- соответствие готовых блюд технологическим документам;
- соблюдение требований к отбору и хранению суточных проб;
- санитарное состояние помещений пищеблока и групповых помещений без вмешательства в технологический процесс.
- Комиссия не проверяет документы, подтверждающий статус семьи, диагнозы, медицинские назначения, сведения о состоянии здоровья и иные персональные данные воспитанников, если такие сведения не необходимы конкретному члену комиссии для исполнения должностных обязанностей.

2.3. Комиссия не осуществляет полномочия работодателя в отношении работников организации питания, не допускает и не отстраняет работников о работы, не принимает решения о дисциплинарной, материальное или иной ответственности работника.

При выявлении нарушений комиссия фиксирует их в акте, справке или ином документе и передают информацию заведующему ДОУ и руководителю организации питания.
2.4. Контроль осуществляется в форме плановых или внеплановых проверок, ежедневного контроля в пределах должностных обязанностей ответственных лиц, а также бракеража готовой пищевой продукции до ее выдачи воспитанникам.
2.5. План работы комиссии утверждается заведующим ДОУ с учетом санитарных правил, локальных актов, договора или контракта с организацией питания и программы производственного контроля.
2.6. Бракераж готовой пищевой продукции проводится до ее выдачи воспитанникам ответственным лицом или комиссией, назначенными работодателем организации, осуществляющей питание.
2.7. Суточные пробы отбираются, маркируются и хранятся в порядке, установленном санитарными правилами и программой производственного контроля.
2.8. При выявлении нарушений технологии приготовления, признаков недоброкачественности, несоответствие технологической документации или иных обстоятельств, создающих риск причинения вреда жизни и здоровья, готовая пищевая продукция к выдаче не допускается.
2.9. Комиссия составляет акты о выявленных нарушениях, замечаниях и предложениях. Акты на списание пищевой продукции, невостребованных порций и материальных ценностей оформляются только уполномоченными лицами в порядке, установленном законодательством, локальными актами, договором или контракта.
2.10. Комиссия в праве вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников.
2.11. Информация о результатах бракеражной комиссии может рассматриваться на административных совещаниях, заседаниях коллегиальных органов ДОУ и родительского комитета без раскрытия персональных данных воспитанников и работников.

3. Оценка организации питания в ДОУ

3.1. Оценка качества готовой пищевой продукции проводится до ее выдачи воспитанникам ответственным лицом или комиссией в порядке, установленном санитарным правилами, локальными актами, договором или контрактом.
3.2. Ежедневное меню оформляется в соответствии с санитарными правилами и локальными актами ДОУ.В меню указывается дата, наименование блюд, выход порций и иные сведения, предусмотренные санитарными правилами и технологической документацией.
3.3. Органолептическая оценка проводится по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу и температуре готовой пищевой продукции с соблюдением мер безопасности.
3.4. Дегустация сырого мяса, рыбы, полуфабрикатов, продукции с признаками порчи либо продукции, не предназначенной для употребления без дополнительной обработки, запрещается.

3.5. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки и сведения о допуске либо не допуске готовой пищевой продукции к выдаче.
Журнал ведется на бумажном или электронном носителе, если это допускается законодательством и обеспечивает достоверность, сохранность и доступность сведений для контроля.
3.6. Готовая пищевая продукция, имеющая посторонний, не свойственный блюду вкус или запах, признаки порчи, несоответствующую консистенцию, признаки недостаточной термической обработки, несоответствие технологической документации либо иные признаки небезопасности, к выдаче воспитанникам не допускается.
3.7. При выявлении нарушений составляется акт или вносится запись в установленную документацию. Информация незамедлительно доводится заведующего ДОУ и руководителя организации питания.
3.8. Вопрос привлечения работников к дисциплинарной, материальной или иной ответственности решаются их работодателем в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
3.9. Результаты работы комиссии оформляются актами, справками, протоколами или другими документами, установленными локальными актами ДОУ.
3.10. Контроль проводится в соответствии с утвержденным планом работы комиссии, а также внепланово при обращениях родителей, работников, организации питания, учредителя, уполномоченных органов либо при выявлении обстоятельств, создающих угрозу жизни и здоровью воспитанников.

4. Права, обязанности, ответственность комиссии

4.1. Комиссия имеет право:

- выносить предложения по улучшению организации питания;
- фиксировать выявленные нарушения в актах, справках или иных документах;
- знакомится с документацией по вопросам питания в пределах представленных полномочий;
- посещать помещение пищеблока и групповые помещения при соблюдении санитарных требования и без нарушения технологического процесса;
- направлять заведующему ДОУ предложения по устранению нарушений.

Комиссия не вправе давать обязательные указания работникам сторонней организации питания, как и их работодатель, ходатайствовать и наказании работников, получать избыточный доступ к персональным данным, медицинским сведениям и документам о социальном статусе семьи.
4.2. Комиссия обязана:

- действовать в пределах предоставленных полномочий;
- соблюдать санитарные требования, правила личной гигиены, пропускной режим и требования охраны труда;
- не вмешиваться в производственный процесс;
- соблюдать требования законодательства о персональных данных;

- своевременно фиксировать выявленные нарушения и доводить сведения о них до заведующего ДОУ и руководителя организации питания;
- не разглашать сведения ограниченного доступа, ставшие известными при осуществлении контроля.

4.3. Члены комиссии несут ответственность за достоверность сведений, внесенных ими в акты, справки, журналы и иные документы, а также за соблюдение требований законодательства Российской Федерации при осуществлении контроля.

5. Делопроизводство

5.1. Документация брокеражной комиссии определяется санитарными правилами, программой производственного контроля, локальными актами ДОУ, договорами или контрактами с организацией питания.

К документации комиссии в примененных случаях относятся:

- акты и справки по результатам контроля;
- протоколы заседаний комиссии;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- сведение о контроле суточных проб;
- сведения о контроле температурного режима;
- документы по рассмотрению обращений родителей (законных представителей) и работников;
- предложение комиссии по улучшению организации питания;

5.2. Документы комиссии могут вестись на бумажном или электронном носителе, если это допускается законодательством и обеспечивает достоверность, сохранность и доступность сведений для контроля.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете ДОУ и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ДОУ.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в ДОУ принимается на неопределенный срок и действует до его отмены или утвержденная в новой редакции. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1.

6.4. После утверждения Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение 1

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макаронные изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает

посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, признак неготовности, недоброкачественности либо несоответствия технологической документации блюдо к выдаче не допускается. Повторная оценка возможна только после устранения недостатков, если это технологически допустимо и не создает угрозы жизни и здоровью воспитанников.