



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 2 «Кунешчик» города Бахчисарай Республики Крым  
(МБДОУ «Детский сад №2«Кунешчик» г. Бахчисарай)**

298400, Республика Крым, муниципальный район Бахчисарайский, городское поселение  
Бахчисарай,  
г. Бахчисарай, ул. им. Усеина Баданинского, дом 30

**ПРИНЯТО**  
на Педагогическом совете  
МБДОУ «ДС №2 «Кунешчик»  
г. Бахчисарай  
Протокол № 8 от 25.11.2025г.

**УТВЕРЖДАНО**  
Заведующий  
МБДОУ «ДС №2 «Кунешчик»  
г. Бахчисарай  
\_\_\_\_\_  
С.М.Алиева  
Приказ № 75-пд от 25.11.2025г.

**Положение  
о бракеражной комиссии**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии МБОУ ЦО № 1 (далее соответственно – Положение, образовательная организация) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.2. Положение составлено в рамках мероприятия ХАССП для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.3. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

**2. Порядок создания бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия формируется общим собранием трудового коллектива образовательной организации. Персональный состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя образовательной организации.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

2.2.1. Председатель – заведующий ДОУ.

2.2.2. Члены комиссии:

- медицинский работник;
- ответственный по питанию;
- представитель администрации ДОУ.

2.3. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

2.4. При необходимости в состав бракеражной комиссии приказом руководителя образовательной организации могут включаться работники, чьи должности не указаны

в пункте 2.2 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками ДОУ.

2.5. Председатель бракеражной комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании голос председателя бракеражной комиссии является решающим.

### **3. Основные цели и задачи бракеражной комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества готовых блюд, приготовленных в пищеблоке образовательной организации.

3.2. Задачи бракеражной комиссии:

- контроль массы всех готовых блюд (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всех готовых блюд (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на бракеражную комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам ее создания, не допускается.

3.4. Решения, принятые бракеражной комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные к исполнению всеми работниками образовательной организации либо теми, кому они непосредственно адресованы, если в таких решениях прямо указаны работники образовательной организации.

### **4. Права и обязанности бракеражной комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока образовательной организации;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовых блюд.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции, проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- своевременно сообщить руководству образовательной организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде: халате, шапочке;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть специальную одежду;
- присутствовать на заседании при руководителе образовательной организации по вопросам расследования причин брака готовых блюд;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте выявления брака (по необходимости).

## **5. Деятельность бракеражной комиссии**

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТ.

5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены бракеражной комиссии используют порядки, указанные в приложении к настоящему Положению.

5.3. Работники образовательной организации обязаны содействовать деятельности бракеражной комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду и т. п.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

Приложение № 1  
к Положению о бракеражной комиссии  
МБДОУ «ДС № 2 «Кунешчик» г. Бахчисарай

### **ПОРЯДОК**

#### **оценки контроля массы готовых блюд**

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации.

**Таблица Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания**

| <b>Что взвешивают</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>В каком количестве</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 10 шт.                    |
| Блюда: <ul style="list-style-type: none"><li>• из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами;</li><li>• из картофеля, овощей, грибов и бобовых;</li><li>• из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом;</li><li>• из яиц, творога со сметаной или соусами;</li><li>• мучные с жиром, сметаной и иными продуктами.</li></ul> А также: <ul style="list-style-type: none"><li>• холодные и горячие закуски;</li><li>• супы без мяса, мяса птицы, рыбы.</li></ul> | 3 порции                  |
| Сливочное масло, сметана, соусы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 10–20 порций              |
| Голубцы и другие фаршированные овощи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 порции                  |

|                                                                                                                                                                               |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами                                                                                                                              | 10 порций         |
| Бутерброды                                                                                                                                                                    | 10 шт.            |
| Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, круп, овощей, оладьи, блины, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые | 10 шт. или порций |
| Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежавыжатые                                                                                                       | 3 порции          |
| Пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные                                                                                                            | 10 шт.            |

**Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции**

| Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл | Предел допускаемых отрицательных отклонений |          |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------|
|                                                                     | %                                           | г или мл |
| 5–50 включительно                                                   | 10                                          | –        |
| 50–100 включительно                                                 | –                                           | 5        |
| 100–200 включительно                                                | 5                                           | –        |
| 200–300 включительно                                                | –                                           | 10       |
| 300–500 включительно                                                | 3                                           | –        |
| 500–1000 включительно                                               | –                                           | 15       |

Приложение № 2  
к Положению о бракеражной комиссии  
МБДОУ «ДС № 2 «Кунешчик» г. Бахчисарай

## ПОРЯДОК

### органолептической оценки готовых блюд

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

- трех ложек – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которой готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;
- одного изделия или блюда – продукции плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду). Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в приложении Б к ГОСТ 31986-2012.

**Таблица 1. Методика проведения оценки продукции**

| Продукция                                                     | Как оценивают                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Суп                                                           | Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой |
| Соус                                                          | Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия                  | Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей | Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей   | Вначале оценивают внешний вид – правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из круп и макаронных изделий   | Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость                                                                                                                                                                                                                       |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы                        | Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов –                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                        | нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы         | <p>Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.</p> <p>Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом</p>                                                                           |
| Холодные блюда, полуфабрикаты, салаты и закуски        | Особое внимание обращают на внешний вид блюда – правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия              | Исследуют внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус                                                                                                                                                                                                                                               |
| Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и изделия | <p>Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом</p> |