

СОГЛАСОВАНО:

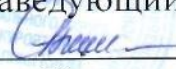
Председатель ПК МБДОУ №6

 О.Н.Заставная

«01» сентября 2026 г

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ №6

 И.В.Мумджи прика.

от «01» сентября 2026 г №54-ОД



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

**в Муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении
«Детский сад №6 «Лаврик»
муниципального округа город-курорт Ялта
Республики Крым**

Приложение 1
к приказу МБДОУ №6 от
«01» сентября 2026 г №54-ОД

**Положение
о бракеражной комиссии
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №6 «Лаврик» муниципального округа город-курорт Ялта
Республики Крым**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №6 «Лаврик» муниципального округа город-курорт Ялта Республики Крым (далее – ДОУ), в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ №6

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами: постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами в области организации питания населения.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией профсоюзным комитетом МБДОУ №6

1.4. Настоящее Положение о бракеражной комиссии предусматривает план работы комиссии на год, акты проверок, инструкции. Положение принимается на Общем собрании работников, согласовывается с профсоюзным комитетом ДОУ и вводится в действие на неопределенный срок на основании распорядительного акта заведующего ДОУ.

1.5. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании работников, согласованных с ПК и вводится в действие на основании распорядительного акта заведующего ДОУ.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Представители в состав бракеражной комиссии от ДОУ избираются на Общем собрании работников. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются распорядительного акта заведующего ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из не менее чем 5 человек и не более 9 человек, возглавляет ее председатель (заведующий или другое должностное лицо ДОУ).

2.3. В состав бракеражной комиссии входят: представители коллектива из разных структурных подразделений члены профсоюзного комитета.

2.4. В необходимых случаях в состав могут быть включены приглашенные специалисты.

2.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим и согласовывается ПК.

2.6 Действия бракеражной комиссии считаются правомерными при численном составе комиссии не менее 3 человек.

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за поступлением продуктов питания в ДОУ и соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания;
- осуществляет контроль за сохранностью, сроками годности, сроком реализации сырой продукции и скоропортящихся продуктов;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, холодильное оборудование, предназначенные для хранения продуктов питания;
- контролирует соблюдение правил и условий хранения продуктов питания, том числе скоропортящихся (Журнал бракеража скоропортящихся продуктов);
- осуществляет контроль за правильностью составления меню-требования;
- контролирует организацию технологического процесса приготовления пищи на пищеблоке;
- следит и контролирует за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока (Журнал на обследование гнойничковых инфекций);
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности;
- проводит ежедневно снятие бракеражной пробы с записью в Журнале бракеража готовой продукции, а также контролирует правильность отбора и хранения суточной пробы.
- определяет доброкачественность продуктов;

- принимает решение о внесении изменений в десятидневное меню составлением акта.

4. Содержание и формы работы.

4.1. Работа по бракеражу готовой продукции.

4.1. Бракерская комиссия в составе не менее 3 (трех) человек ежедневно приходит на снятие бракерской пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

- Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, наименование блюда, выход порций, объем выданных продуктов питания.

Меню должно быть утверждено руководителем учреждения, должны стоять подписи: лица, ответственного за составление меню-требования, повара.

- Бракерскую 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 бракерской пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у лица, ответственного за организацию питания Организатора питания.

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

4.4. Оценка **«удовлетворительно, соответствует технологии приготовления»** дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.5. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям;

4.6. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: **посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче.**

4.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал установленной формы и оформляется подписями всех присутствующих членов бракерской комиссии.

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракерской комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к административной ответственности.

4.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие, правильность отбора и хранения суточной пробы.

4.10. 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. 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.

4.11. 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 $\pm 3\%$ от нормы выхода).

4.12. Для проведения бракеража готовой продукции необходимо иметь в 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), линейку.

4.2. Работа по бракеражу сырой и поступающей продукции.

4.2.1. Ответственность за соответствие наличия на складе продуктов питания (продовольственного сырья) учетным данным несет кладовщик ДОО.

4.2.2. Ответственность за качественное состояние продуктов питания (продовольственного сырья) при приеме продукции несет кладовщик ДОО.

Члены бракеражной комиссии систематически ведут контроль за приемом продуктов питания и хранением принятой продукции Организатором питания в соответствии с Требованиями к приему и хранению пищевых продуктов (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

4.2.3. Приемка продуктов питания (продовольственного сырья) по количеству и качеству осуществляется в соответствии с Положением о входном контроле ДОО.

4.2.4. Доставленные продукты питания подвергаются санитарному осмотру и бракеражу. Все данные осмотра фиксируют в специальном журнале (Журнал входного контроля продуктов питания, Журнал бракеража сырой скоропортящейся продукции). Перед осмотром продуктов следует ознакомиться с сопроводительными документами, из которых можно получить предварительные данные о продуктах: дате их выпуска, условиях хранения,

сроках реализации. Эти данные особенно важны при поступлении скоропортящихся продуктов: мяса, рыбы, молока и т.п.

4.2.5. В случае доставки продуктов питания (продовольственного сырья) явными признаками недоброкачества (порча, бой) или отсутствия полного комплекта необходимых документов, подтверждающих их качество (не соответствия представленных сопроводительных документов конкретной партии товара), продукция не принимается.

4.2.6. В этом случае, комиссионно (с участием представителей ДОУ и Организатора питания) оформляется Акт возврата продуктов питания, с указанием конкретных причин возврата. Возврат отражается в журнале входного контроля продуктов питания.

4.2.7. При сомнении в качестве поставленных продуктов питания (продовольственного сырья), не допускается их приемка на временное хранение.

5. Организация работы по выявлению, утилизации и списанию продуктов питания, пришедших в негодность (с истекшими сроками годности).

5.1. Организация питания детей в образовательных учреждениях регулируется постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем, указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов (СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

5.3. Вместе с тем согласно п. 2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ (в ред. от 07.06.2025 г.) пищевые продукты, материалы и изделия, срок годности которых истекли или которые имеют явные признаки недоброкачества, признаются некачественными и опасными и подлежат утилизации и списанию.

5.4. При этом продукты питания, имеющие явные признаки недоброкачества и представляющие в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека, подлежат утилизации и списанию без проведения экспертизы.

5.5. Прежде всего, учреждению необходимо провести бракераж сырьевой продукции в целях выявления продуктов с истекшим сроком годности и признаками недоброкачества (гниль, плесень, усыхание, приуроченность) с целью их дальнейшего списания. По результатам проверки продуктов питания,

пришедших в негодность, Бракеражная комиссия учреждения составляет Акт .

5.6. Утилизация (уничтожение) продуктов питания с истекшим сроком годности проводится Организатором питания в присутствии членов бракеражной комиссии и подтверждается соответствующим актом, в котором содержится информация о наименовании и количестве уничтоженных продуктов, дате уничтожения. Унифицированной формы акта об утилизации (уничтожении) Приказ N 52н не содержит, поэтому учреждение может разработать его самостоятельно.

5.7. Поскольку причиной порчи материальных запасов (продуктов питания) может быть введение карантина или условия ЧС на основании распоряжения органа власти или местного самоуправления; виновных лиц, с которых можно было бы взыскать причиненный ущерб, в такой ситуации не будет, а значит, основания для начисления ущерба - отсутствуют.

6. Организация работы бракеражной комиссии. Делопроизводство.

6.1. Бракеражная комиссия ДООУ по итогам работы в течение квартала собирается на заседание, на котором подводит итоги работы.

6.2. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколом и скрепляются подписью заведующего и печатью. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду.

7. Заключительные положения.

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе

7.2. Администрация МБДОУ №6 обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных бракеражной комиссией.