

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 209 «Эврика» города Чебоксары Чувашской Республики



УТВЕРЖДЕНО:  
Приказом МБДОУ  
«Детский сад № 209 «Эврика»  
г. Чебоксары  
№16/2-0 от 11.01.2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**муниципального бюджетного дошкольного**  
**образовательного учреждения**  
**«Детский сад № 209 «Эврика» города Чебоксары**  
**Чувашской Республики**

## 1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия учреждения создается и действует в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ 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 № 32

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте со специалистами БУ «Городская детская клиническая больница» Минздрава Чувашии и специалистами управления образования администрации г. Чебоксары.

## 2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего учреждения.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:  
заведующий учреждения (председатель комиссии);  
шеф-повар учреждения  
кладовщик учреждения

## 3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия детского сада:

- осуществляет контроль за качеством привозимых продуктов, соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

#### 4. Оценка качества блюд.

4.1. Все блюда и кулинарные изделия приготавливаемые на пищеблоке МДОУ, 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 –раскладке. 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. Привозимые продукты питания оценивается как «доброкачественная или «недоброкачественная»

4.5. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале (к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) от 27.10.2020 №32. Приложение № 4.). Результаты проверки качества привозимых продуктов питания заносятся в бракеражный журнал (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) от 27.10.2020 №32 Приложение №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 пищи несут ответственность: шеф –повар, повара, изготавливающие продукцию.

5.3. Администрация учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании работников пищеблока вправе учитывать данные критерии оценки.

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

#### 6. Делопроизводство бракеражной комиссии

Делопроизводство бракеражной комиссии ведется 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 № 32,

3

Приложение 4

**Форма журнала  
бракеража готовой кулинарной продукции (образец)**

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки качества блюд | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание <*> |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------|----------------|
| 1                             | 2                      | 3                           | 4                                                 | 5                                                  | 6                                   | 7                                      | 8              |

-----  
Примечание:

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

Приложение 5

**Форма журнала  
журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции(образец)**

| Дата и час поступления пищевой продукции | Наименование | Фасовка | Дата выработки | Изготовитель | Поставщик | Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт.) |
|------------------------------------------|--------------|---------|----------------|--------------|-----------|------------------------------------------------------|
| 1                                        | 2            | 3       | 4              | 5            | 6         | 7                                                    |

| Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы) | Условия хранения, конечный срок реализации | Дата и час фактической реализации | Подпись ответственного лица | Примечание <*> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|----------------|
| 8                                                                                                                                                                                                            | 9                                          | 10                                | 11                          | 12             |

Примечание:

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

Пронумеровано, пронумеровано и

скреплено печатью 3

*Михайлова*  
(проставлю)

лист 4

Заведующий Т.А. Михайлова

