СОГЛАСОВАНО:
на Общем собрании
трудового коллектива
МБДОУ «Детский сад №199»
Протокол №4 от 19.08.2026

УТВЕРЖДЕНО:
приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №199»
От 31.08.2026 №68/2-осн
Легостаева Анна Сергеевна Подписано цифровой подписью: Легостаева Анна Сергеевна Дата: 2026.09.01 09:32:02 +07'00' А.С. Легостаева

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №199»

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее - Комиссия) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №199» (далее – Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 г. №18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Уставом Учреждения и иными нормативными правовыми документами Российской Федерации.

1.2. Настоящее положение регламентирует контроль за качеством и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке Учреждения.

1.3. В целях обеспечения безопасного и качественного приготовления пищевой продукции на пищеблоке Комиссия осуществляет контроль за снятием проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2. Порядок создания Комиссии

2.1. Персональный состав Комиссии, сроки ее полномочий утверждается приказом заведующего Учреждения ежегодно.

2.2. в составе не менее 5 человек. Члены бракеражной комиссии ежедневно проводят снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала выдачи готовых блюд, согласно графику (приложение 1). Результат контроля регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (приложение 2).

2.3. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- Представитель администрации: заведующий Учреждением или его заместитель;
- Педагогические сотрудники;
- Медицинская сестра (при наличии);

- Представитель родительской общественности (при необходимости).

3. Права и ответственность бракеражной Комиссии

3.1. Бракеражная Комиссия вправе:
- выносить на обсуждение конкретные предложения по качеству и безопасности приготовления пищевой продукции на пищеблоке;
- давать рекомендации, направленные на улучшение качества и безопасности приготовления пищевой продукции на пищеблоке;

3.2. Бракеражная Комиссия несет ответственность:
- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам предусмотренным настоящим Положением.

3.3. В случае выявления каких - либо нарушений, замечаний, члены бракеражной Комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

4.1. Члены бракеражной Комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи в соответствии с графиком (приложение 1).

Предварительно члены бракеражной Комиссии должны ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим Учреждения.

4.2. Пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабо выраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.3. Результаты пробы заносят в Журнал бракеража готовой продукции (приложение2).

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у ответственного лица за составление меню.

4.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, запах, вкус, готовность) и дается разрешение к реализации блюда.

4.5. Проверку порционных блюд производят путем взвешивания пяти порций в отдельности для установления равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы пяти порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения + - 5% от нормы выхода).

4.6. Для удобства контроля выхода порционных блюд посуда на кухне должна быть вымерена и промаркирована.

4.7. Весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям.

5. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

5.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего Учреждением.

5.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом заведующего Учреждением.

5.3. Настоящее Положение действительно до утверждения нового.

Приложение 1

График снятия бракеражной пробы

Дни недели	Ф.И.О., должность	Ф.И.О., должность
	(7.40 – завтрак, 11.35 – обед)	(14.40 – полдник, 16.45 – ужин)
Понедельник		
Вторник		
Среда		
Четверг		
Пятница		

Приложение 2

Журнал бракеража готовой продукции

Дата и час изготовления	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Выход порционных блюд	Примечание