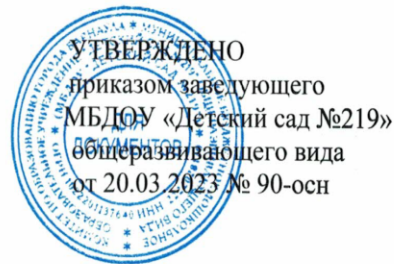


РАССМОТРЕНО  
На заседании Управляющего совета  
МБДОУ «Детский сад №219»  
общеразвивающего вида  
от 20.03.2023 протокол №4



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном дошкольном**  
**образовательном учреждении «Детский сад №219»**  
**общеразвивающего вида**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее-Комиссия) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №219» общеразвивающего вида (далее-МБДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом МБДОУ.

1.2. Настоящее положение регламентирует контроль за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке МБДОУ.

**2. Порядок создания комиссии**

2.1. В целях обеспечения безопасного и качественного приготовления пищевой продукции на пищеблоке комиссия осуществляет контроль за отбором проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Состав комиссии назначается приказом заведующего Учреждением в составе 3-х человек. Комиссия ежедневно проводит снятие проб за 15 минут до начала выдачи готовых блюд. Результат контроля регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (приложение 1).

**3. Права и ответственность Комиссии**

3.1. Комиссия имеет право:

- 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. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;  
- за принятие решений по вопросам предусмотренными настоящим положением.

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

## **4. Содержание и формы работы Комиссии**

4.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 15 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно Комиссия должна 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 МБДОУ.

4.2. 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.

4.3. Результаты пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции (приложение 1).

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 доброкачественность).

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  $\pm 5\%$  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 МБДОУ.

5.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего МБДОУ.

5.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

Приложение 1

Журнал бракеража готовой продукции

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