

ПРИНЯТО

Советом Учреждения
Протокол № 5
от « 31 » 08 2026 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказ № 85-од от « 01 » 09 2026г.
Заведующий _____ О.А. Кичатова



C=RU, OU=Заведующий,
O="МБУ детский сад №
104 «Соловушка»",
CN=Кичатова Ольга
Анатольевна,
E=chgard104@edu.tgl.ru
0095a074c111b95431
2026.10.01
12:06:54+04'00'

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

1. Общие положения

- 1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Учреждением, а также в соответствии с Уставом, с целью осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:
 - Санитарными правилами СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 г. № 19;
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18 "Об утверждении санитарных правил СП 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
 - сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом Учреждения.
- 1.4. Исполнитель оператор питания, ответственный – заведующий производством.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 2.1. Бракеражная комиссия избирается на общем собрании работников. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждения.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из председателя и членов комиссии (не менее 2-х).
- 2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением.

3. Полномочия комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия:
 - осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
 - следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке;
 - осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
 - приводит 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.
- 3.2. Бракеражная комиссия контролирует прием продуктов. Проверяет сроки годности, сохранность упаковки, наличие сопроводительной документации: сертификатов соответствия, деклараций о соответствии. В случае выявления недостатков составляются претензионные акты.
- 3.3. Бракеражная комиссия приходит до снятия пробы за 20 минут до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 3.4. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть представлены: дата, № рецептуры, код блюда, полное наименование блюд, пищевая и

энергетическая ценность. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешивая пищу.

- 3.5. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы, далее продукцию оценивают с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними.
- 3.6. Результаты бракеража готовой кулинарной продукции заносят в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, поставляемой Исполнителем оператором питания, он должен быть пронумерован и прошит.

4. Оценка организации питания

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.3. Администрация Учреждения обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.