Согласовано:
Председатель Управляющего Совета
/Е. А. Логунова /

«01» 09 2026

Утверждаю
Директор ОО
_____ О.В.Шалимова
Приказ от «01» 09 2026 г.
№ 53/ од

Шалимова Ольга Вячеславовна
ГБОУ СОШ пос. Коммунарский
<kommun_sch@samara.edu.ru>
2026-09-01 16:31:05

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии структурного подразделения детский сад «Снежинка» ГБОУ СОШ пос. Коммунарский

структурное подразделение детский сад «Снежинка» ГБОУ СОШ пос. Коммунарский

Мотивированное мнение
Совета родителей
Протокол №_1__
от «01» 09 2026 г.

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано для структурного подразделения детский сад «Снежинка» ГБОУ СОШ пос. Коммунарский (далее – ДОО) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом ГБОУ СОШ пос. Коммунарский.
1.2. Настоящее положение регламентирует содержание и порядок работы бракеражной комиссии ДОО.
1.3. Бракеражная комиссия ДОО создается в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством поставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО.
1.4. Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Порядок создания бракеражной комиссии .

2.1.Бракеражная комиссия ДОО создается приказом руководителя Учреждения, где оговаривается состав комиссии и сроки ее полномочий.
2.2.Бракеражная комиссия состоит из 4 членов комиссии.
В ее состав входят:
- калькулятор (председатель комиссии);
- повар;
- медицинская сестра офиса врача общей практики,
- член родительского комитета

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОО, приглашенные специалисты.

3. Основные задачи бракеражной комиссии.

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
3.3. Предотвращение пищевых отравлений.
3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Содержание и формы работы.

4.1.Бракеражная комиссия:
- осуществляет контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- осуществляет контроль за соблюдением правил и условий хранения продуктов питания;
- следит ежедневно за правильностью составления меню – раскладок;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- контролирует соблюдение технологии приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществ;
- периодически присутствует при закладке продуктов питания в котел, проверяет выход блюд;
- осуществляет органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи разовых порций и количеству детей;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.2. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено руководителем Учреждения. Бракеражную 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 бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал хранится у калькулятора ДОО.

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

4.5. Блюда и кулинарные изделия, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями технологической карты блюда, к раздаче допускаются.

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. Бракеражная комиссия результаты не допуска фиксирует в бракеражном журнале

5. Оценка организации питания в ДОО.

5.1.Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией, в организации питания заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.