

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий ООО «Счастливое детство»

_____ А.Н. Ерастов

Приказ № 126 от 03.09.2026 г.

**Положение
о Бракеражной комиссии
в ООО «Счастливое детство»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в ООО «Счастливое детство» разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.12 г. (с изменениями от 04.08.2026г.);
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями от 07.06.2025г.);
- Федеральным законом № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 31.07.2025г.);
- Федеральным законом № 152-ФЗ от 27.07.2006г. «О персональных данных»;
- Техническими регламентами Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции;
- 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 ООО «Счастливое детство»;
- другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи, состав, полномочия и порядок работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой пищевой продукции в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Комиссия создается для внутреннего контроля за организацией питания воспитанников, соблюдением утверждённого меню, режима питания, условий приёма пищи, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи бракеражной комиссии входит:

- контроль соблюдения режима питания и утверждённого меню;
- контроль условий организации питания воспитанников;
- участие в оценке качества готовой пищевой продукции до её выдачи воспитанникам;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания и наличия сопроводительной документации;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к помещениям, оборудованию и инвентарю.

1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДООУ на начало года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.7. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- представитель администрации: заведующий ДООУ (председатель комиссии);
- медицинский работник (инструктор по гигиеническому воспитанию);

- ответственные за организацию питания в ДОУ;
- работники ДОУ;
- повара.

1.8. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией организации, иными лицами в пределах их компетенции.

1.9. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

2. Функции бракеражной комиссии, объекты и предмет контроля

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии ДОУ относятся:

- контроль соблюдения утверждённого меню и режима питания;
- контроль наличия обязательной сопроводительной документации на пищевую продукцию;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контроль соблюдения требований к суточным пробам;
- участие в бракераже готовой пищевой продукции;
- проверка складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания;
- ежедневное отслеживание правильности составления меню-раскладок;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проверка соответствия готовых блюд технологическим документам.

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Результаты бракеража вносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

2.3. Суточные пробы отбираются, маркируются и хранятся в порядке, установленном санитарными правилами.

2.4. Комиссия по графику осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд.

2.5. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов и передает на рассмотрение заведующему.

2.6. Комиссия вносит предложения по улучшению организации питания детей в ДОУ.

2.7. Информация о результатах работы бракеражной комиссии может рассматриваться на административных совещаниях, педсоветах.

3. Оценка организации питания в ДОУ

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно проводит снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню-требованием.

3.2. В меню должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций. Меню должно быть утверждено или согласовано заведующим. С меню должны быть ознакомлены медицинский работник (инструктор по гигиеническому воспитанию), работники пищеблока под роспись.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно тщательно перемешав пищу в котле.

3.4. 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.

3.5. Дегустация сырого мяса, рыбы, полуфабрикатов, продукции с признаками порчи либо продукции, не предназначенной для употребления без дополнительной обработки, запрещается.

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

3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.8. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

3.9. Готовая пищевая продукция, имеющая посторонний, не свойственный блюду вкус или запах, признаки порчи либо иные признаки небезопасности, к выдаче воспитанникам не допускается.

3.10. При выявлении нарушений составляется акт или вносится запись в установленную документацию.

3.11. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему ДООУ на административное совещание, заседания педагогического совета. Результаты работы бракеражной комиссии при необходимости оформляются в форме протоколов. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

3.12. Контроль проводится в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- вносить предложения по улучшению организации питания;
- фиксировать выявленные нарушения в актах, справках и иных документах;
- посещать помещения пищеблока и групповые помещения при соблюдении санитарных требований и без нарушения технологического процесса.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- соблюдать санитарные требования, правила личной гигиены, пропускной режим и требования охраны труда;
- действовать в пределах предоставленных полномочий;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- не вмешиваться в производственный процесс;
- не разглашать сведения ограниченного доступа, ставшие известными при осуществлении контроля.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за соблюдение требований законодательства РФ при осуществлении контроля;
- за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале, актах, справках и иных документах.

5. Делопроизводство

5.1. Документация бракеражной комиссии определяется санитарными нормами, локальными актами ДООУ.

Комиссия ведет следующую документацию:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья;
- Журнал бракеража скоропортящейся продукции;
- акты и справки по результатам контроля;
- сведения о контроле суточных проб;
- сведения о контроле температурного режима.

5.2 Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

6. Заключительные положения

- 6.1.** Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 6.2.** Положение о бракеражной комиссии в ДОУ принимается на неопределенный срок.
- 6.3.** После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.