

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МБДОУ «Детский сад поселка Приволжский»

Приказ № 13 от 30.03.2026

МБДОУ
«Детский сад
поселка
Приволжский»

И.И. Гачев

Положение

О комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в МБДОУ «Детский сад поселка Приволжский» Спасского МР РТ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в ДОУ разработано в соответствии с

Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с

изменениями от 23 мая 2025 года, Постановлением главного государственного санитарного врача

РФ от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

общественного питания населения» с изменениями от 22 августа 2024 года, Постановлением

главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года №

28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические

требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» с

изменениями от 30 августа 2024 года, Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О

качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), а также Уставом

дошкольного образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами

Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих

образовательную деятельность.

1.2. Данное Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания.

бракеражу готовой продукции определяет цель, задачи и функции

организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции

комиссии по контролю за

(далее комиссия),

регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой

продукции — комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления

качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества

доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении

и раздаче пищи в детском саду.

правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20,

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими

сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи комиссии входит:

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

дошкольным образовательным учреждением на начало учебного года. Срок полномочий комиссии

1.6. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего

- 1 год.

1.7. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: заведующий ДООУ или его заместитель (председатель комиссии);
- медицинский работник (диетсестра);
- кладовщик;
- педагогические сотрудники;
- повара;
- член профсоюзного комитета детского сада;
- представитель родительской общественности ДООУ.

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники

учреждения, приглашенные специалисты.

1.8. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом

ДОУ.

1.9. Члены комиссии работают на добровольной основе.

окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов комиссии.

1.10. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным

2. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу

готовой продукции, объекты, предмет и субъекты контроля

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и

2.1. К основным функциям комиссии в детском саду относят:

разгрузке продуктов питания;

- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения

продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам

доброкачества продуктов (Приложение 1);

- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых

веществах;

- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству

детей,

- проверка на раздате правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления,

- контроль организации работы на пищеблоке;
- отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления

пищи;

- отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (Приложение 2);
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую

пищевую лабораторию.

2.2. Комиссия проверяет:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;
- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;

- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры),
- соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде
- пищеблока и групповых помещениях;
- визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а
- также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование пищеблока;
- осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал
- (сотрудники), проверяет санитарные книжки;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых
- 1 раз в неделю,
- заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых
- приборов, оборудования;
- ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, списком
- детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи, подтверждающие
- документы об организации индивидуального питания;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.
- оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;

2.3. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

- показатели качества и безопасности продуктов;
 - полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах;
 - точность приготовления продуктов питания;
 - качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;
 - условия и сроки хранения продуктов;
 - условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне), групповых помещениях;
 - соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
 - исправность холодильного, технологического оборудования;
 - личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками ДОУ;
 - дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.
- обязанностей комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой

2.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных проверок продукции, а также плановых или оперативных проверок.

2.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим

ДОУ Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год.

который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением

санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических)

мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива дошкольного образовательного

учреждения перед началом учебного года.

2.6. 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.

на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции

предназначены емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное

2.8. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обст

изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в

количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, голубаса.

бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся

не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике
месте/холодильнике при температуре

от -2 С до +6 С.

блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.
Результат бракеража

2.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае
неготовности.

регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин
запрета к выдаче

готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции,
принятия на

ответственное хранение.

2.10. Комиссия составляет акты на списание продуктов, неостребованных
порций.

оставшихся по причине отсутствия детей.

2.11. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех
членов.

образовательном учреждении.

2.12. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в
дошкольном

административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского
комитета.

2.13. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности
на

3. Оценка организации питания в ДОУ

3.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной
пробы за 30

минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с
основным и

сменным меню

проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных

3.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная

продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей

медсестры, кладовщика, повара.

тщательно греть в котле.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав

затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда

3.4 Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а

дегустируются в последнюю очередь.

3.5. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской

сестры.

3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний

вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые

соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре

и другим показателям, предусмотренным требованиями.

технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к

3.8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в

ухудшено вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.9. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае,

если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к

ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко

3.10 Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям.

пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие

свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и

изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив

выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

3.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной

«неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на

3.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно»,

аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении

блюдо и кулинарные изделия, привлекаются к материальной и другой ответственности.

Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на

3.13. Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш,

гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и

после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда

слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш,

гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.14. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем

взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней

массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше

должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража

необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания

приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как

1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона

...обеспечивая качество продукции заносится в журнал бракеража готовой продукции до

в целом.

3.16. Основными формами работы комиссии являются:

- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;

- контроль, осуществляемый руководителем ДООУ, членами комиссии, согласно плану

производственного контроля за организацией и качеством питания в детском саду.

3.17. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о

состоянии дел заведующему детским садом на административное совещание, заседания

педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы комиссии оформляются в

форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в детском саду. Итоговый

материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

планом производственного контроля ДООУ, который обеспечивает регулярность и исключает

3.18. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным

неразрывальное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью

установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- предотвращение пищевых отравлений;

- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;

- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;

- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;

- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;

- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных

документов;

- ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции и бракеража сыропортящейся

пищевой продукции;

- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;

- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;

- контроль за соблюдением питьевого режима;

- контроль за закупкой основных продуктов питания;

- контроль за сбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются

замечания и предложения по организации и качества питания в детском саду.

Материалы устранения нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

3.19. Администрация ДОО обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать

4. Права, обязанности, ответственность комиссии

4.1 Комиссия имеет право:

- вносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду;

контролировать деятельность пищеблока детского сада.

- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую

пищевую лабораторию;

- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций,

недоброкачественных продуктов;

- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДООУ;

- ходатайствовать перед администрацией детского сада о поощрении или наказании работников,

связанных с организацией питания в дошкольном образовательном учреждении.

4.2. Комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и

разгрузке продуктов питания;

- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а

также условия хранения продуктов;

- контролировать организацию работы на пищеблоке;

- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- следить за правильностью составления меню;

- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;

- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в

основных пищевых веществах;

- проводить организованные мероприятия

- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству

воспитанников.

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;

4.3. Комиссия несет ответственность:

- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии

с действующим законодательством Российской Федерации;

- за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

5. Деятельность

5.1. Комиссия ведет акты на списание невостребованных порций и следующие журналы:

- Гигиенический журнал (сотрудники);

- Журнал брикеража готовой пищевой продукции;

- Журнал брикеража скоропортящейся пищевой продукции;

- Журнал учета посещаемости детей;

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка

средств питания, о выборе пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической

ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ

проводится ежемесячно);

- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;

- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов,

оборудования:

- Ведомость контроля за рационом питания детей.