


**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 28 «Ветерок» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательноречевому развитию детей»**

624205, г. Лесной Свердловской области, ул. Юбилейная, 5, [edu28@edu-lesnoy.ru](mailto:edu28@edu-lesnoy.ru), <https://28lsy.tvoyasadik.ru/>

**ПРИНЯТО:**

на Общем собрании трудового коллектива  
МБДОУ «Детский сад № 28 «Ветерок»  
протокол № 2  
«20» февраля 2025 года

**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий  
МБДОУ «Детский сад № 28 «Ветерок»  
 (Е.Э.Шнейдер)  
Приказ от 20.02.2025 № 62



**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 28 «Ветерок»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 28 «Ветерок» (далее соответственно – Положение, образовательная организация) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.2. Положение составлено для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.3. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

**2. Порядок создания бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия формируется руководителем образовательной организации. Персональный состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя образовательной организации.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

2.2.1. Председатель – представитель администрации или его заместитель.

2.2.2. Члены комиссии:

- педагогические работники;
- повара;
- член профсоюзного комитета детского сада.

2.3. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее 3 ее членов.

2.4. При необходимости в состав бракеражной комиссии приказом руководителя образовательной организации могут включаться работники, чьи должности не указаны в пункте 2.2 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками образовательной организации.

2.5. Председатель бракеражной комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании голос председателя бракеражной комиссии является решающим.

**3. Основные цели и задачи бракеражной комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества готовых блюд, приготовленных в пищеблоке образовательной организации.

3.2. Задачи бракеражной комиссии:

- контроль массы всех готовых блюд (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);

- органолептическая оценка всех готовых блюд (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на бракеражную комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам ее создания, не допускается.

3.4. Решения, принятые бракеражной комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные к исполнению всеми работниками образовательной организации либо теми, кому они непосредственно адресованы, если в таких решениях прямо указаны работники образовательной организации.

#### **4. Права и обязанности бракеражной комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока образовательной организации;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовых блюд.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции, проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- своевременно сообщить руководству образовательной организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть специальную одежду;
- присутствовать на заседании при руководителе образовательной организации по вопросам расследования причин брака готовых блюд;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах.

#### **5. Деятельность бракеражной комиссии**

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТ.

5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены бракеражной комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.

5.3. Работники образовательной организации обязаны содействовать деятельности бракеражной комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду и т. п.

#### **6. Заключительные положения**

6.1. Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

**ПОРЯДОК  
оценки контроля массы готовых блюд**

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

**Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания**

| <b>Что взвешивают</b>  | <b>В каком количестве</b> |
|--|---------------------------|
| Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия   | 10 шт.                    |
| Блюда: <ul style="list-style-type: none"> <li>• из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами;</li> <li>• из картофеля, овощей, грибов и бобовых;</li> <li>• из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом;</li> <li>• из яиц, творога со сметаной или соусами;</li> <li>• мучные с жиром, сметаной и иными продуктами.</li> </ul> А также: <ul style="list-style-type: none"> <li>• холодные и горячие закуски;</li> <li>• супы без мяса, мяса птицы, рыбы;</li> <li>• десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами</li> </ul> | 3 порции                  |
| Сливочное масло, сметана, соусы  | 10–20 порций              |
| Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи   | 2 порции                  |
| Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами   | 10 порций                 |
| Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной  | 3 порции                  |
| Бутерброды   | 10 шт.                    |
| Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые  | 10 шт. или порций         |
| Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежавыжатые  | 3 порции                  |
| Коктейли собственного производства   | 2 порции                  |
| Нарезанные торты, штучные и нарезанные пирожные, рулеты с начинками, кексы, мучные восточные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты   | 10 шт.                    |

**Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции**

| <b>Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл</b> | <b>Предел допускаемых отрицательных отклонений</b> |                 |
|--|--|-----------------|
|  | <b>%</b>   | <b>г или мл</b> |
| 5–50 включительно  | 10   | –               |
| 50–100 включительно  | –  | 5               |
| 100–200 включительно   | 5  | –               |
| 200–300 включительно   | –  | 10              |
| 300–500 включительно   | 3  | –               |
| 500–1000 включительно  | –  | 15              |

### ПОРЯДОК органолептической оценки готовых блюд

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

- трех \_\_\_\_\_ – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которой готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;
- \_\_\_\_\_ – продукции плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в приложении Б к ГОСТ 31986-2012.

**Таблица 1. Методика проведения оценки продукции**

| Продукция   | Как оценивают  |
|---|--|
| Суп   | Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например, наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой |
| Соус  | Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус   |
| Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия                  | Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции  |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей | Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом   |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей   | Вначале оценивают внешний вид – правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус  |

|   |  |
|---|--|
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из круп и макаронных изделий | Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость  |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы                      | Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий  |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы              | Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.<br>Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом  |
| Холодные блюда, полуфабрикаты, салаты и закуски             | Особое внимание обращают на внешний вид блюда – правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру   |
| Сладкие блюда   | Учитывают групповые особенности блюд, а также:<br>у железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус;<br>сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид – характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе – пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус |
| Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия                   | Исследуют внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус   |
| Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и изделия      | Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом  |

**Таблица 2. Методика дачи оценки продукции**

| <b>Характеристики продукции</b>   | <b>Балл и оценка</b>             |
|---|----------------------------------|
| Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов   | 5 баллов<br>(отлично)            |
| Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.  | 4 балла<br>(хорошо)              |
| Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д. | 3 балла<br>(удовлетворительно)   |
| Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.   | 2 балла<br>(неудовлетворительно) |

**План работы бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 28 «Ветерок»  
на 2025 год**

| <b>Мероприятия</b>  | <b>Сроки выполнения</b>                               | <b>Ответственный</b>                    |
|---|---|---|
| Органолептический контроль за качеством приготовления блюд  | Ежедневно перед каждой выдачей готовой пищи на группы | Члены комиссий                          |
| Участие в административных совещаниях   | Не реже 1 раз в квартал                               | Заведующий                              |
| Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд   | Ежедневно   | Члены комиссий                          |
| Контроль сроков реализации продуктов  | Не реже 1 раза в месяц                                | Члены комиссий в присутствии кладовщика |
| Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд  | Не реже 1–2 раза в неделю                             | Члены комиссий                          |
| Работа с родителями:<br>- выступление на общих родительских собраниях;<br>- выступление на заседании управляющего совета;<br>- обновление информационных стендов в приемных групп, на официальном сайте организации | По плану  | Члены комиссий                          |



Приложение № 3  
к приказу от 20.02.2025 № 62 «О работе бракеражной комиссии МБДОУ  
«Детский сад № 28 «Ветерок» в 2025 году»

**Формы документов для учета результатов бракеража готовых блюд**

журнал регистрации результатов производственного контроля, журнал регистрации лабораторного производственного контроля (приложение 3).

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

Начат « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

Окончен «    »                    20    г.

| <b>Дата и час изготовления блюда</b> | <b>Время снятия бракеража</b> | <b>Наименование готового блюда</b> | <b>Результаты органолептической оценки качества готовых блюд</b> | <b>Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия</b> | <b>Подписи членов бракеражной комиссии</b> | <b>Результаты взвешивания порционных блюд</b> | <b>Примечание</b> |
|--------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|--|---|--|---|-------------------|
| —                                    |                               |                                    |  |   |  |   |                   |

**ЖУРНАЛ  
бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

Начат «    »        20    г.

Окончен «    »        20    г.

| <b>Дата и час, поступления пищевой продукции</b> | <b>Наименование</b> | <b>Фасовка</b> | <b>Дата выработки</b> | <b>Изготовитель</b> | <b>Поставщик</b> | <b>Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)</b> | <b>Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)</b> | <b>Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов</b> | <b>Условия хранения, конечный срок реализации</b> | <b>Дата и час фактической реализации</b> | <b>Подпись ответственного лица</b> | <b>Примечание</b> |
|--|---------------------|----------------|-----------------------|---------------------|------------------|--|---|---|---|--|------------------------------------|-------------------|
|  |                     |                |                       |                     |                  |  |   |   |   |  |                                    |                   |