

**Принято**

Общим собрание  
работников трудового  
коллектива  
протокол от 29.12.2025  
№ 2

**Рассмотрено и**

**согласовано**

на заседании Совета  
родителей (законных  
представителей) протокол  
№ 2 от 13.01.2026

**Утверждено**

Заведующий МДОУ

«Детский сад  
комбинированного вида  
№ 156»

И.С. Адкина

Приказ № 9-од от

13.01.2026 г.



**Положение  
о деятельности бракеражной комиссии  
Муниципального дошкольного образовательного  
учреждения «Детский сад комбинированного вида № 156»  
Ленинского района г. Саратова**

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Данное Положение о деятельности бракеражной комиссии (далее- Положение) разработано для муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 156» Ленинского района г.Саратова (далее - Учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения.

1.3.Бракеражная комиссии осуществляет свою деятельность основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом, действующими Санитарно- эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях, в целях осуществления контроля за организацией питания воспитанников, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.4.Бракеражная комиссия работает по плану (Приложение № 1).

## **2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ**

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием работников Учреждения. Состав комиссии утверждается приказом руководителя Учреждением, сроки ее полномочий - 1 год.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–5 членов. В состав комиссии могут войти:

- заведующий Учреждением (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- работники Учреждения.
- Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе;
- Представитель родительской общественности.

## **3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ**

### **3.1. Бракеражная комиссия:**

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит 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.

## **4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ**

### **4.1. Методика органолептической оценки пищи.**

4.1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

4.1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

4.1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

4.1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### **4.2. Органолептическая оценка первых блюд.**

4.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4.2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

4.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

4.2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

4.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

4.2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

### **4.3. Органолептическая оценка вторых блюд.**

4.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг

от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

4.3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки. Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.

## **5. Критерии оценки качества блюд.**

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.02 г.

## **6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Акты бракеражной комиссии хранятся 1 год. Сшиваются, сдаются в архив.

**План (алгоритм) работы бракеражной комиссии  
в МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 156»  
Ленинского района г.Саратова**

| <b>Мероприятия</b>                                                          | <b>Сроки<br/>выполнения</b> | <b>Ответственный</b>                               |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------|
| Проведение организационных совещаний                                        | 1 раз в год                 | Председатель комиссии                              |
| Анализ качества готовых блюд                                                | 1 раз в месяц               | Члены комиссии                                     |
| Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд | 1 раз в месяц               | Члены комиссии                                     |
| Контроль сроков реализации продуктов                                        | 1 раз в месяц               | Члены комиссии в присутствии кладовщика            |
| Контроль технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд          | 1 раз в месяц               | Члены комиссии                                     |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока                       | 1 раз в месяц               | Член комиссии (медицинский работник, председатель) |
| Разъяснительная работа с педагогами                                         | 2 раза в год                | Председатель комиссии, медицинский работник        |
| Работа с родителями (на общих родительских собраниях)                       | 2 раза в год                | Председатель комиссии                              |
| Отчет на Общем собрании работников Учреждения о проделанной работе комиссии | декабрь, май                | Председатель комиссии                              |

1.7. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав бракеражной комиссии могут входить: • представитель администрации: заведующий ДООУ (председатель комиссии); • старшая медсестра (при наличии); • ответственные за организацию питания в ДООУ; • работники ДООУ; • повара; • председатель профсоюзного комитета ДООУ; • представитель родительской общественности ДООУ. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены приглашенные специалисты. 1.8. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ДООУ. 1.9. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе. 1.10. Администрация ДООУ при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.