Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Спутник»
села Веселовка Сакского района Республики Крым
МБДОУ «Спутник» с. Веселовка

296515, Республика Крым, Сакский район, с. Веселовка ,ул. Кирова, д. 42
Тел.:+79788207849, e-mail sadik_sputnik-veselovka@crimeaedu.ru

ПРИКАЗ

31.08.2026г. с. Веселовка № 93- ОД

«О создании бракеражной комиссии»

В соответствии со статьями 37, 79 пункта 7 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18, СП 2.4.2. 4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19, СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98, Законом Республики Крым от 06.07.2015 № 131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым», постановлением Совета министров Республики Крым от 29.03.2024 № 241 «Об утверждении Государственной программы развития образования в Республике Крым», Региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022 № 798, нормативные правовые акты в части организации питания, устав МБДОУ, с целью контроля за организацией и качеством питания воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую бракеражную комиссию в следующем составе:
- председатель комиссии: заведующий хозяйством Ермолович Елена Леонидовна.

Члены комиссии: повар Крупко Татьяна Сергеевна, делопроизводитель Векленко Зарема Багишевна.

2. Утвердить Положение о постоянно действующей бракеражной комиссии на 2026/2027 учебный год (Приложение № 1).

3. Членам постоянно действующей бракеражной комиссии выполнять следующие обязанности:

- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие ежедневным меню на соответствие выхода готовых блюд;
- не допускать замену блюд без уважительной причины (в случаи замены блюд по уважительной причине составляется акт-замена).

4. Результаты заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
5. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий В.С. Лёзова

С приказом ознакомлены: Е.С. Сенаторова /31.08.2026г./

Е.Л. Ермолович /31.08.2026г./

З.Б. Векленко /31.08.2026г./

№ 01-14/93-ОД

Приложение 1
к приказу от 31.08.2026г. № 93-ОД

Положение о бракеражной комиссии

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в организации. Постоянно действующая бракеражная комиссия (далее – Комиссия) создается приказом руководителем на начало учебного года.

1.2. Положение разработано в соответствии: - со статьями 37, 79 пункта 7 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;

- СП 2.4.2. 4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19;

- Законом Республики Крым от 06.07.2015 № 131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым»;

- постановлением Совета министров Республики Крым от 29.03.2024 № 241 «Об утверждении Государственной программы развития образования в Республике Крым»;

- постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 № 304 «Об утверждении порядка обеспечения питанием отдельных категорий, обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций»;

- Региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022 № 798;

- нормативные правовые акты администраций муниципальных районов, муниципальных и городских округов в части организации питания;

- устав МБДОУ «Спутник» с. Веселовка.

1.3. В состав Комиссии входят:

1.3.1. Председатель – представитель администрации ДОУ.

1.3.2. Члены Комиссии:

- работник пищеблока;

- работник администрации.

1.4. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

1.5. Задачи Комиссии:

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

- органолептическая оценка всех готовых блюд (состав, вкус, температура, запах, внешний

вид, готовность).
1.6. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам ее создания, не допускается.
1.7. Комиссия вправе:
- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовых блюд.
1.8. 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 о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть специальную одежду;
- присутствовать на заседании при руководителе по вопросам расследования причин брака готовых блюд;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте выявления брака (по необходимости).
1.9. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены Комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.
1.10. Бракераж готовых блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Выдачу готовых блюд проводят только после снятия пробы и записи в соответствующий «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» с указанием даты и часа изготовления блюд; время снятия бракеража; наименование готовых блюд; результатами органолептической оценки качества готовых блюд; разрешением к реализации блюда, кулинарного изделия; подписями членов Комиссии (не менее трёх человек); с результатами взвешивания порционных блюд.
При нарушении технологии приготовления блюд Комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся с отметкой в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».
1.11. «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» пронумерован, прошнурован и скреплен печатью (хранится бракеражный журнал у медицинского работника).
1.12. Члены Комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

Приложение № 1
к Положению о бракеражной комиссии МБДОУ

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. 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.

Приложение 2
к Положения о бракеражной комиссии

ПОРЯДОК
органолептической оценки готовых блюд

I. Методика органолептической оценки пищи

1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов приготовленных готовых блюд. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид приготовленных готовых блюд и их цвет.

1.2. Затем определяется запах приготовленных готовых блюд. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, кормовой, гнилостный, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

1.3. Вкус приготовленных готовых блюд, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

1.4. При снятии пробы необходимо применять следующие правила:

- 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.

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

- трех ложек – 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;
- одного изделия или блюда – продукции плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

II. Органолептическая оценка первых блюд

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

2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых,

утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.
2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
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.
2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.
III. Органолептическая оценка вторых блюд.
3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
3.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.
3.5. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после их приготовления.
3.6. 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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
3.7. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.
3.8. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка

заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

V. Критерии оценки качества блюд

5.1. «Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная Комиссией, обсуждается на совещаниях при руководителе общеобразовательной организации. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.