

муниципальное дошкольное  
образовательное автономное  
учреждение  
«Детский сад № 89»  
(МДОАУ №89)  
Челюскинцев ул., 17 г. Оренбург, 460014  
Тел./факс (3532) 77-72-34  
E-mail: detskiisad.89@yandex.ru

**ПРИКАЗ**  
№ 18 от 11.01.2021

Г Об утверждении Положения о 7  
бракеражной комиссии МДОАУ № 89

На основании Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, населения»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии МДОАУ № 89 (Приложение 1).
2. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОАУ № 89



Ю.Б. Михайлова

ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее «Положение о бракеражной комиссии МДОАУ № 89» (далее соответственно - Положение, Комиссия) разработано на основе Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, населения», и определяет цель, задачи, состав, функции и порядок работы указанной Комиссии.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которой в соответствии с Положением формируется из работников МДОАУ № 89.

1.3. Члены бракеражной комиссии работают на безвозмездной основе.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) целесообразности проводимых мероприятий;
- б) уважения прав и защиты законных интересов обучающихся и работников МДОАУ № 89, работников ООО «КШП «Подросток»;
- в) сохранности здоровья обучающихся и работников МДОАУ № 89;
- г) законной деятельности при обороте с пищевыми продуктами.

1.5. В настоящем Положении используется следующая терминология:

*бракеражная комиссия* – комиссия общественного контроля образовательной организации, за качеством услуг по организации питания обучающихся и сотрудников созданная приказом руководителя МДОАУ № 89;

*пищевые продукты* - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, а так же питьевая вода, расфасованная в емкости;

*качество пищевых продуктов* - совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии

с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека;

*товаросопроводительные документы* - документы, обеспечивающие возможность документально установить предыдущего и последующего собственников пищевых продуктов, за исключением потребителей, а также позволяющие идентифицировать сопровождаемые этими документами пищевые продукты;

*органолептические показатели* - характеристика, свойства пищевых продуктов, определяемых с помощью зрительной, вкусовой, обонятельной, сенсорной, соматосенсорной систем;

## **2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

*Цель создания бракеражной комиссии* - контроль качества организации питания.

*Задачи:*

1. Контроль качества поставляемой продукции в МДОАУ № 89 для организации питания обучающихся и работников образовательной организации;
2. Контроль условий хранения пищевых продуктов;
3. Контроль соблюдения технологии приготовления готовых блюд;
4. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания;
5. Предотвращение пищевых отравлений.

## **3. СОСТАВ КОМИССИИ, ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

3.1. Состав Комиссии:

3.1.1. Комиссия утверждается ежегодно приказом руководителя МДОАУ № 89.

3.1.2. Состав Комиссии состоит из трех человек.

3.1.3. Комиссию возглавляет председатель комиссии, являющийся руководителем образовательной организации.

3.1.4. Членами комиссии могут быть назначены лица из числа работников образовательной организации (административные лица, педагогические работники, члены профсоюзной организации).

3.2. Права Комиссии:

3.2.1. осуществлять свои функции;

3.2.2. выносить на обсуждение руководителю предложения и замечания по организации питания;

3.2.3. ходатайствовать перед администрацией о поощрении или взыскании работников связанных с организацией питания;

3.2.4. контролировать выполнение принятых решений.

### 3.3. Обязанности Комиссии:

3.3.1. контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания;

3.3.2. ежедневно проводить органолептическую оценку готовых блюд;

3.3.3. проверять объемы приготавливаемых блюд соответственно норме и основному (организованному) меню.

3.3.4. осуществлять ежедневный контроль за организацией питания обучающихся в групповых ячейках.

### 3.4. Ответственность Комиссии:

3.4.1. Каждый член комиссии несет персональную ответственность за достоверность излагаемых фактов в Журнале бракеража готовой пищевой продукции в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3.4.2. Члены Комиссии несут ответственность за принятие или непринятие решений в рамках действующего Положения в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

## **4. ФУНКЦИИ КОМИССИИ**

4.1. Изучение и контроль сопроводительной документации о качестве и безопасности пищевых продуктов, поступающих на склад образовательной организации.

4.2. Проверка пригодности складских помещений и холодильного оборудования для организации хранения пищевых продуктов.

4.3. Контроль за организацией технологических процессов и поточности на пищеблоке.

4.4. Контроль реализации основного (организованного) меню.

4.5. Выборочное проведение органолептической оценки поступаемого сырья для приготовления готовых блюд.

4.6. Проведение органолептической оценки готовых блюд с занесением в Журнал готовой пищевой продукции (приложение 1).

4.7. Проверка соответствия приготовленных блюд согласно основному (организованному) меню.

4.8. Контроль за сроками реализации и графиком выдачи готовой продукции.

4.9. Контроль за соблюдением гигиены работников занятых приготовлением и раздачей готовой продукции.

4.10. Контроль за организацией процесса подачи блюд обучающимся.

## **5. ПОРЯДОК РАБОТЫ КОМИССИИ ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКЕ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

5.1. Члены Комиссии перед началом работы должны тщательно вымыть руки, надеть санитарную одежду, ознакомиться с основным (организованным) меню.

5.2. Бракеражная комиссия в полном составе за 15-20 минут, до раздачи готовой пищи проводит снятие бракеражной пробы.

5.3. Бракераж готовых блюд осуществляется непосредственно из емкости в которой она готовилась (с предварительным перемешиванием).

5.4. Бракераж начинают с блюд со слабо выраженным вкусом и запахом (супы), затем дегустируют блюда с более отчетливым вкусом, и в последнюю очередь дегустируют сладкие (третьи блюда).

5.5. Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонную утварь.

5.6. Органолептическую оценку проводят в несколько этапов:

- органолептическую оценку температуры приготовленных блюд начинают с температуры, она должна соответствовать температуре блюда (изделия) при реализации;

- затем осуществляют внешний осмотр образцов пищи, определяя ее внешний вид и цвет;

- после чего определяют запах пищи. Запах пищи определяется при той температуре, при которой употребляется блюдо. Лучше всего запах определяется при задержке дыхания. В ходе анализа определяют типичность запаха блюд, а также определяют наличие постороннего запаха;

- последним осуществляют оценку вкуса пищи. Тестируемую порцию помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса блюда, а также определяют наличие посторонних вкусов;

5.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность, доброкачественность).

5.8. После оценки каждого образца бракеражная комиссия должна снимать оставшееся послевкусие – ополоснув рот водой.

5.9. Результаты органолептической оценки заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение 1) и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

приложение 1  
к положению о Бракеражной  
комиссии

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименован ие готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
-------------------------------------	------------------------------	------------------------------------	--	--	---	---	------------