Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 350» городского округа Самара

Принято
на общем собрании работников
МБДОУ «Детский сад № 350» г.о. Самара
Протокол № 1 от 24.08.2026 года

Утверждено
приказом заведующего МБДОУ
«Детский сад № 350» г.о. Самара
Приказ № 60 от 25 августа 2026 года

ЭП

DN: C=RU, OU=Заведующий, O="МБДОУ""Детский сад № 350""г.о. Самара", CN=Баландина Оксана Владимировна, E=sdo.ds350@63edu.ru
Дата: 2026-08-25 15:05:23

Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 350» г.о. Самара

г. Самара

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 350» городского округа Самара (далее по тексту – Образовательная организация, ОО) создается на 1 (один) текущий учебный год и действует в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Образовательной организации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. Порядок создания и состав бракеражной комиссии

2.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Образовательной организации.

2.2. Бракеражная комиссия состоит не менее, чем из 3 членов. В состав комиссии входят:

председатель комиссии – заведующий Образовательной организации, либо заместитель заведующего, либо лицо, исполняющее обязанности заведующего.

Члены комиссии: медицинская сестра; ответственный по питанию в ОО, главный бухгалтер ОО.

* так как медсестра в ОО является внешним совместителем, то принимает участие в работе бракеражной комиссии в свои рабочие часы.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия Образовательной организации:

- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- подтверждает разрешение к реализации готового блюда, кулинарного изделия;
- указывает (при наличии) факты запрещения к реализации готовой продукции.

4. Оценка качества блюд

4.1. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые на пищеблоке Образовательной организации, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкости, в которой пища была приготовлена.

4.2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия.

4.3. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

4.4. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале (СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приложение № 4), а результаты проверки качества привозимых продуктов питания заносятся в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПиН 2.3/2.4.4282-26 Приложение № 5.)

4.5. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Ответственность бракеражной комиссии

5.1. Бракеражная комиссия несет дисциплинарную ответственность за невыполнение или ненадлежащее выполнение закрепленных функций.

5.2. За качество готовых блюд, кулинарных изделий персональную ответственность несут повара детского питания Образовательной организации, как непосредственно участвующие в приготовлении блюд, кулинарных изделий.

5.3. Администрация Образовательной организации обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6. Документация бракеражной комиссии

6.2. Журнал бракеража готовой продукции хранится в ДОУ 1 (один) текущий учебный год, затем утилизируется.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента издания приказа заведующего Образовательной организации и действует до принятия нового.

7.2. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании работников Образовательной организации, и вводятся в действие на основании приказа руководителя Образовательной организации.

Приложение N 4
к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 N 18 Рекомендуемый образец

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изгото вления блюда	Время снятия браке ража	Наиме нова ние гото вого блюда	Результаты органоле птической оценки качества готовых блюд	Разреше ние к реализа ции блюда, кулина рного изделия	Подписи членов бракера жной коми ссии	Резуль таты взвешива ния порцион ных блюд	Примеча ние

Приложение N 6

к санитарно-эпидемиологическим правилам
и нормам СанПиН 2.3/2.4.4282-26
"Санитарно-эпидемиологические
требования к организации
общественного питания населения",
утвержденным постановлением Главного
государственного санитарного врача
Российской Федерации
от 02.06.2026 N 18

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

1.Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2.Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3.Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4.Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5.Непотрошеная птица.
6.Мясо диких животных.
7.Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8.Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9.Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10.Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11.Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12.Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13.Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14.Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15.Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16.Простокваша - "самоквас".
17.Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18.Квас.
19.Соки концентрированные диффузионные.
20.Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21.Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22.Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23.Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24.Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25.Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26.Острые соусы, кетчупы, майонез.
27.Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28.Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29.Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30.Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31.Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32.Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33.Жевательная резинка.
34.Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35.Карамель, в том числе леденцовая.
36.Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37.Окрошки и холодные супы.
38.Яичница-глазунья.
39.Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40.Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41.Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42.Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43.Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44.Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45.Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение N 5

к санитарно-эпидемиологическим правилам
и нормам СанПиН 2.3/2.4.4282-26
"Санитарно-эпидемиологические
требования к организации
общественного питания населения",
утвержденным постановлением Главного
государственного санитарного врача
Российской Федерации
от 02.06.2026 N 18
Рекомендуемый образец

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)

Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание