

ПРИНЯТ
Протокол заседания
Педагогического совета №1 от 31.08.2026г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом № 25 от 01.09.2026

СОГЛАСОВАН
Протокол заседания родительского комитета
№1 от 31.08.2026

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 22 «Родничок» комбинированного вида
города Искитима Новосибирской области**

1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 22 «Родничок» комбинированного вида города Искитима Новосибирской области (далее - Положение) разработано на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 7 июня 2025 года, Федеральным законом от 30 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изм. от 31 июля 2025 г., СП 2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПин 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», и регулирует порядок осуществления постоянного контроля за качеством приготовления пищи в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 22 «Родничок» комбинированного вида города Искитима Новосибирской области (далее – дошкольная образовательная организация).

2. Бракераж готовой продукции проводится постоянно действующей комиссией в составе не менее 3-х человек, персональный состав которой утверждается приказом заведующего дошкольной образовательной организации.

3. Члены бракеражной комиссии:

- а) изучают перспективное меню, меню-требование, технологические карты;
- б) проверяют массу готовых изделий, порционных блюд, которая должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню;
- в) оценивают качество блюд и кулинарных изделий по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, консистенции, цвету;
- г) в результате исследований изделиям, блюдам выносят оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

4. Оценка блюд, изделий осуществляется в следующем порядке:

- а) оценку «отлично» получают блюда, изделия, приготовленные в строгом

соответствии с рецептурой и технологией, что означает, что по вкусу, цвету, запаху, консистенции эти блюда, изделия соответствуют установленным показателям и требованиям;

б) оценку *«хорошо»* получают блюда, изделия, которые приготовлены с соблюдением рецептуры, обладают отличными вкусовыми показателями, но имеются мелкие отклонения: нарушения в форме нарезки, недостаточно румяную корочку, слабоокрашенный жир в супах, недосоленные или пересоленные и т.п.;

в) оценку *«удовлетворительно»* получают блюда, изделия, которые пригодны для выдачи, но имеются значительные недостатки: нарушение соотношений компонентов, входящих в состав блюда или кулинарного изделия, присутствие постороннего запаха и привкуса, пересоленные, излишне кислые, горькие, острые, утратившие форму, подгоревшие, недоваренные или недожаренные.

5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

6. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией.

7. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

УТВЕРЖДЕН
приказом от _____.20__ № ____

СОСТАВ

бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детский сад № 22 «Родничок» комбинированного
вида города Искитима Новосибирской области

Гергерт Светлана Николаевна	-	Председатель комиссии
	-	
	-	