

**Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 63»
(МБДОУ «Детский сад № 63»)**

153022, г. Иваново, ул. Юношеская, д.6
Тел./факс: 8 (4932) 23-09-35
E-mail: dou63@ivedu.ru
ИНН 3702008013 КПП 370201001
ОГРН 1023700550708
ОКВЭД 85.11

ПРИКАЗ №153

От 28.09.26

**«Об утверждении Положения, состава и плана работы бракеражной
комиссии в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад № 63»**

На основании Федерального Закона Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», решения педагогического совета от 28 сентября 2026 г. № 2

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить и ввести в действие с 1 октября 2026 г. «Положение о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 63» (приложение 1).
2. Признать утратившими силу с 1 октября 2026 г. приказ МБДОУ «Детский сад № 63» от 22.07.2021 года № 136 «О создании бракеражной комиссии».
3. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.
4. Приказ вступает в силу с 1 октября 2026 года.



**Заведующий МБДОУ №63
В.Е. Киселева**

СОГЛАСОВАНО:
На общем собрании работников
МБДОУ «Детский сад №63»
Протокол от «28» сентября 2026 г. №3

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МБДОУ «Детский сад
№63» В.Е. Киселева
приказ от «28» сентября 2026 г. №153



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении
«Детский сад № 63»

Киселе
ва Вера
Евгенье
вна

Подписан цифровой
подписью: Киселева Вера
Евгеньевна
DN: O="МБ ДОУ №63 ",
CN=Киселева Вера
Евгеньевна, E=dou63@
ivedu.ru
Основание: Я являюсь
автором этого документа
Расположение:
Дата: 2026.09.28
13:22:56+03'00'
Foxit PDF Reader Версия:
2024.4.0

г. Иваново, 2026 г.

**Положение
о бракеражной комиссии
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 63»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения « Детский сад № 6 3 » (далее – ДОУ), в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ «Детский сад №63».

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами: постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами в области организации питания населения.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией МБДОУ «Детский сад № 63».

1.4. Настоящее Положение о бракеражной комиссии предусматривает план работы комиссии на год, акты проверок, инструкции. Положение принимается на Общем собрании работников ДОУ и вводится в действие на неопределенный срок на основании распорядительного акта заведующего ДОУ.

1.5. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании работников ДОУ и вводится в действие на основании распорядительного акта заведующего ДОУ.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Представители в состав бракеражной комиссии от ДОО избираются на Общем собрании работников. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются распорядительным актом заведующего ДОО.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из не менее чем 3 человек и не более 5 человек, возглавляет ее председатель (заведующий или другое должностное лицо ДОО).

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители коллектива.

2.4. В необходимых случаях в состав могут быть включены приглашенные специалисты.

2.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим.

2.6 Действия бракеражной комиссии считаются правомерными при численном составе комиссии не менее 3 человек.

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за поступлением продуктов питания в ДОО и соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания;
- осуществляет контроль за сохранностью, сроками годности, сроком реализации сырой продукции и скоропортящихся продуктов;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, холодильное оборудование, предназначенные для хранения продуктов питания;
- контролирует соблюдение правил и условий хранения продуктов питания, в том числе скоропортящихся (Журнал бракеража скоропортящихся продуктов);
- осуществляет контроль за правильностью составления меню-требования;
- контролирует организацию технологического процесса приготовления пищи на пищеблоке;
- следит и контролирует за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока (Журнал на обследование гнойничковых инфекций);
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности;
- проводит ежедневно снятие бракеражной пробы с записью в Журнале бракеража готовой продукции, а также контролирует правильность отбора и хранения суточной пробы;
- определяет доброкачественность продуктов.

4. Содержание и формы работы.

4.1. Работа по бракеражу готовой продукции.

4.1. Бракерая комиссия в составе не менее 3 (трех) человек ежедневно приходит на снятие бракерая пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

- Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, наименование блюда, выход порций, объем выданных продуктов питания.

Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи: лица, ответственного за составление меню-требования, повара.

- Бракерая пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракерая начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.2. Результаты бракерая пробы заносятся в Журнал бракерая готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у лица, ответственного за организацию питания.

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

4.4. Оценка «удовлетворительно, соответствует технологии приготовления» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.5. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям;

4.6. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче.

4.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал установленной формы и оформляется подписями всех присутствующих членов бракерая комиссии.

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракерая комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к административной ответственности.

4.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие, правильность отбора и хранения суточной пробы.

4.10. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.11. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения $\pm 3\%$ от нормы выхода).

4.12. Для проведения бракеража готовой продукции необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда), линейку.

4.2. Работа по бракеражу сырой и поступающей продукции.

4.2.1. Ответственность за соответствие наличия на складе продуктов питания (продовольственного сырья) учетным данным несет ответственный за организацию питания.

4.2.2. Ответственность за качественное состояние продуктов питания (продовольственного сырья) при приеме продукции несет ответственный за организацию питания.

Члены бракеражной комиссии систематически ведут контроль за приемом продуктов питания и хранением принятой продукции в соответствии с Требованиями к приему и хранению пищевых продуктов (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

4.2.3. Доставленные продукты питания подвергаются санитарному осмотру и бракеражу. Все данные осмотра фиксируют в специальном журнале (Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции). Перед осмотром продуктов следует ознакомиться с сопроводительными документами, из которых можно получить предварительные данные о продуктах: дате их выпуска, условиях хранения,

сроках реализации. Эти данные особенно важны при поступлении скоропортящихся продуктов: мяса, рыбы, молока и т.п.

4.2.4. В случае доставки продуктов питания (продовольственного сырья) с явными признаками недоброкачества (порча, бой) или отсутствия полного комплекта необходимых документов, подтверждающих их качество (не соответствия представленных сопроводительных документов конкретной партии товара), продукция не принимается.

4.2.5. В этом случае, комиссионно (с участием представителей ДОО) оформляется Акт возврата продуктов питания, с указанием конкретных причин возврата.

4.2.6. При сомнении в качестве поставленных продуктов питания (продовольственного сырья), не допускается их приемка на временное хранение,

4.2.7. Отбор проб продукции, качество которой вызвало сомнение, производится представителями ТУ Роспотребнадзора и (или) Россельхознадзора с составлением Акта отбора проб.

5. Организация работы по выявлению, утилизации и списанию продуктов питания, пришедших в негодность (с истекшими сроками годности).

5.1. Организация питания детей в образовательных учреждениях регулируется постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем, указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов (СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

5.3. Вместе с тем согласно п. 2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ (в ред. от 07.06.2025 г.) пищевые продукты, материалы и изделия, срок годности которых истекли или которые имеют явные признаки недоброкачества, признаются некачественными и опасными и подлежат утилизации и списанию.

5.4. При этом продукты питания, имеющие явные признаки недоброкачества и представляющие в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека, подлежат утилизации и списанию без проведения экспертизы.

5.5. Прежде всего, учреждению необходимо провести бракераж сырой продукции в целях выявления продуктов с истекшим сроком годности и признаками недоброкачества (гниль, плесень, усыхание, приуроченность) с целью их дальнейшего списания. По результатам проверки продуктов питания,

пришедших в негодность, Бракеражная комиссия учреждения составляет Акт.

5.6. Утилизация (уничтожение) продуктов питания с истекшим сроком годности проводится в присутствии членов бракеражной комиссии и подтверждается соответствующим актом, в котором содержится информация о наименовании и количестве уничтоженных продуктов, дате уничтожения. Унифицированной формы акта об утилизации (уничтожении) Приказ N 52н не содержит, поэтому учреждение может разработать его самостоятельно. Акт утилизации продуктов питания.

5.7. Поскольку причиной порчи материальных запасов (продуктов питания) может быть введение карантина или условия ЧС на основании распоряжения органа власти или местного самоуправления; виновных лиц, с которых можно было бы взыскать причиненный ущерб, в такой ситуации не будет, а значит, основания для начисления ущерба - отсутствуют.

6. Организация работы бракеражной комиссии. Делопроизводство.

6.1. Бракеражная комиссия ДООУ по итогам работы в течение квартала собирается на заседание, на котором подводит итоги работы.

6.2. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколом и скрепляются подписью заведующего и печатью. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду.

7. Заключительные положения.

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Администрация МБДОУ №63 обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных бракеражной комиссией.



Заведующий МБДОУ №63
В.Е. Киселева

Приложение 2
к приказу МБДОУ №63
от «28» сентября 2026 г.
№153

СОСТАВ
бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 63»

№ п/п	Наименование	ФИО сотрудника
1.	Председатель	Киселева Вера Евгеньевна, заведующий МБДОУ №63
2.	Заместитель председателя	Пихтарь Елена Валерьевна, заместитель заведующего по АЭР МБДОУ №63
3.	Член комиссии	Осипова Ирина Владимировна, воспитатель МБДОУ №63



Заведующий МБДОУ №63
В.Е. Киселева

План работы бракеражной комиссии

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение заседаний бракеражной комиссии	1 раз в квартал	Члены бракеражной комиссии
Контроль за поступлением продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания	1 раз в 2 недели	Члены бракеражной комиссии
Контроль за сохранностью, сроками годности, сроком реализации сырой продукции и скоропортящихся продуктов	1 раз в 2 недели	Члены бракеражной комиссии
Контроль пригодности складских и других помещений, холодильного оборудования, предназначенных для хранения продуктов питания	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
Контроль за соблюдением правил и условий хранения продуктов питания, в том числе скоропортящихся	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
Контроль за правильностью составления меню-требования	1 раз в 2 недели	Члены бракеражной комиссии
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1 раз в 2 недели	Члены бракеражной комиссии
Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	Постоянно	Члены бракеражной комиссии
Отчет руководителю ДОУ о проделанной работе комиссии	Ежеквартально	Члены бракеражной комиссии



Заведующий МБДОУ №63
В.Е. Киселева