

СОГЛАСОВАНО:

Совет Учреждения  
МБДОУ «Детский сад комбинированного вида  
№ 41 «Золотая рыбка». Протокол № 9  
от « 25 » августа 2026 г.  
Председатель совета Учреждения  
МБДОУ Н.В.Шишкина

СОГЛАСОВАНО:

Родительский комитет  
МБДОУ «Детский сад комбинированного вида  
№ 41 «Золотая рыбка». Протокол № 3  
от « 27 » августа 2026 г.  
Р.Э.Цыкунова

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом и.о. заведующего МБДОУ «Детский  
сад комбинированного вида № 41 «Золотая  
рыбка» от « 01 » сентября 2026 г. № 146  
Н.В.Шишкина

СОГЛАСОВАНО:

Общее собрание работников  
МБДОУ «Детский сад комбинированного вида  
№ 41 «Золотая рыбка». Протокол № 4  
от « 28 » августа 2026 г.  
Председатель Общего собрания работников  
МБДОУ О.В.Четверикова

## ПОЛОЖЕНИЕ

**о комиссии по контролю за организацией и качеству питания,  
бракеражу готовой пищевой продукции  
в муниципальном бюджетном  
дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад комбинированного вида №41 «Золотая рыбка»**

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №41 «Золотая рыбка» (Далее по тексту - ДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 25 апреля 2026 года, Федеральным законом 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 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями от 31 июля 2025 года, Федеральным законом от 27 июля 2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных», техническими регламентами Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", которые действуют с 1 сентября 2026 года, СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", которые действуют с 1 сентября 2026 года, нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации, муниципального образования и учредителя, а также Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение определяет цель, задачи, состав, полномочия и порядок работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой пищевой продукции в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Комиссия создаётся для внутреннего контроля за организацией питания воспитанников, соблюдением утверждённого меню, режима питания, условий приёма пищи, а также для участия в бракераже готовой пищевой продукции в пределах полномочий, установленных настоящим Положением о бракеражной комиссии, локальными актами ДООУ, договором или контрактом с организацией питания. Комиссия не подменяет производственный контроль, осуществляемый лицом или организацией, непосредственно выполняющими приготовление, хранение, транспортирование и выдачу пищевой продукции.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательством Российской Федерации, санитарными правилами и нормами, указанными в пункте 1.1 настоящего Положения, локальными актами дошкольного образовательного учреждения, договором или контрактом с организацией питания, утверждённым меню и технологическими документами.

1.5. Основными задачами комиссии являются:

- контроль соблюдения режима питания и утверждённого меню;
- контроль условий организации питания воспитанников;
- участие в оценке качества готовой пищевой продукции до её выдачи воспитанникам;
- контроль наличия обязательной сопроводительной документации на пищевую продукцию в пределах предоставленных полномочий;
- контроль санитарного состояния помещений, оборудования и инвентаря без вмешательства в технологический процесс;
- подготовка предложений по улучшению организации питания.

1.6. Состав комиссии и срок её полномочий утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением. Срок полномочий комиссии определяется приказом заведующего и может составлять один учебный год либо иной срок, установленный локальным актом ДООУ.

1.7. В состав комиссии могут входить работники дошкольного образовательного учреждения, медицинский работник при наличии, работники организации питания по согласованию с их работодателем, а также иные лица в пределах их компетенции. Представители родителей (законных представителей), Совета ДООУ, профсоюзного комитета и иных органов государственно-общественного управления могут участвовать в работе комиссии в качестве наблюдателей или представителей общественного контроля без вмешательства в производственный процесс, без доступа к персональным данным воспитанников и работников, медицинским документам, сведениям о диагнозах, социальном статусе семьи и иным сведениям ограниченного доступа.

1.8. Комиссия взаимодействует с администрацией ДООУ, организацией питания, медицинским работником при наличии, родительской общественностью и иными лицами в пределах их полномочий.

## 2. Функции комиссии, объекты и предмет контроля

2.1. Комиссия в пределах своих полномочий осуществляет:

- контроль соблюдения утверждённого меню и режима питания;
- контроль наличия обязательной сопроводительной документации на пищевую продукцию;
- контроль условий хранения пищевой продукции;
- контроль санитарного состояния помещений, оборудования и инвентаря;
- контроль соблюдения требований к суточным пробам;
- участие в бракераже готовой пищевой продукции до её выдачи воспитанникам;
- подготовку предложений по устранению выявленных нарушений и улучшению организации питания.

2.2. Комиссия проверяет

- соответствие ежедневного меню основному меню;
- соблюдение графика приёма пищи;
- наличие документов по приёмке пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции;
- ведение журналов, предусмотренных санитарными правилами и программой производственного контроля;
- соответствие готовых блюд технологическим документам;
- соблюдение требований к отбору и хранению суточных проб;
- санитарное состояние помещений пищеблока и групповых помещений без вмешательства в технологический процесс.

2.3. Комиссия не осуществляет полномочия работодателя в отношении работников организации питания, не допускает и не отстраняет работников от работы, не принимает решения о дисциплинарной, материальной или иной ответственности работников. При выявлении нарушений комиссия фиксирует их в акте, справке или ином документе и передаёт информацию заведующему ДОУ.

2.4. Контроль осуществляется в форме плановых и внеплановых проверок, ежедневного контроля в пределах должностных обязанностей ответственных лиц, а также бракеража готовой пищевой продукции до её выдачи воспитанникам.

2.5. План работы комиссии утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением с учётом санитарных правил, локальных актов, договора или контракта с организацией питания и программы производственного контроля.

2.6. Бракераж готовой пищевой продукции проводится до её выдачи воспитанникам ответственным лицом или комиссией, назначенными работодателем организации, осуществляющей питание. Результаты бракеража вносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

2.7. Суточные пробы отбираются, маркируются и хранятся в порядке, установленном санитарными правилами и программой производственного контроля.

2.8. При выявлении нарушений технологии приготовления, признаков недоброкачества, несоответствия технологической документации или иных обстоятельств, создающих риск причинения вреда жизни и здоровью, готовая пищевая продукция к выдаче не допускается.

2.9. Комиссия составляет акты о выявленных нарушениях, замечаниях и предложениях. Акты на списание пищевой продукции, невостребованных порций и материальных ценностей оформляются только уполномоченными лицами в порядке, установленном законодательством, локальными актами, договором или контрактом.

2.10. Комиссия вправе вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников.

2.11. Информация о результатах работы бракеражной комиссии может рассматриваться на административных совещаниях, заседаниях коллегиальных органов ДОО и родительского комитета без раскрытия персональных данных воспитанников и работников.

### **3. Оценка организации питания в ДОО**

3.1. Оценка качества готовой пищевой продукции проводится до её выдачи воспитанникам ответственным лицом или комиссией в порядке, установленном санитарными правилами, локальными актами, договором или контрактом.

3.2. Ежедневное меню оформляется в соответствии с санитарными правилами и локальными актами дошкольного образовательного учреждения. В меню указываются дата, наименования блюд, выход порций и иные сведения, предусмотренные санитарными правилами и технологической документацией.

3.3. Органолептическая оценка проводится по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу и температуре готовой пищевой продукции с соблюдением мер безопасности.

3.4. Дегустация сырого мяса, рыбы, полуфабрикатов, продукции с признаками порчи либо продукции, не предназначенной для употребления без дополнительной обработки, запрещается.

3.5. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки и сведения о допуске либо недопуске готовой пищевой продукции к выдаче. Журнал ведётся на бумажном или электронном носителе, если это допускается законодательством и обеспечивает достоверность, сохранность и доступность сведений для контроля.

3.6. Готовая пищевая продукция, имеющая посторонний, не свойственный блюду вкус или запах, признаки порчи, несоответствующую консистенцию, признаки недостаточной термической обработки, несоответствие технологической документации либо иные признаки небезопасности, к выдаче воспитанникам не допускается.

3.7. При выявлении нарушений составляется акт или вносится запись в установленную документацию. Информация незамедлительно доводится до заведующего ДОО и руководителя организации питания.

3.8. Вопросы привлечения работников к дисциплинарной, материальной или иной ответственности решаются их работодателем в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

3.9. Результаты работы комиссии оформляются актами, установленными локальными актами дошкольного образовательного учреждения.

#### **4. Права, обязанности и ответственность комиссии**

4.1 Комиссия имеет право:

- вносить предложения по улучшению организации питания;
- фиксировать выявленные нарушения в актах, справках или иных документах;
- знакомиться с документацией по вопросам организации питания в пределах предоставленных полномочий;
- посещать помещения пищеблока и групповые помещения при соблюдении санитарных требований и без нарушения технологического процесса;
- направлять заведующему ДОУ предложения по устранению нарушений.

4.2. Комиссия обязана

- действовать в пределах предоставленных полномочий;
- соблюдать санитарные требования, правила личной гигиены, пропускной режим и требования охраны труда;
- не вмешиваться в производственный процесс;
- соблюдать требования законодательства о персональных данных;
- своевременно фиксировать выявленные нарушения и доводить сведения о них до заведующего ДОУ ;
- не разглашать сведения ограниченного доступа, ставшие известными при осуществлении контроля.

4.3. Члены комиссии несут ответственность за достоверность сведений, внесённых ими в акты, справки, журналы и иные документы, а также за соблюдение требований законодательства Российской Федерации при осуществлении контроля.

#### **6. Заключительные положения**

6.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете ДОУ и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в ДОУ принимается на неопределённый срок и действует до его отмены или утверждения в новой редакции. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 6.1 настоящего Положения.

6.4. После утверждения Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## Приложение 1

### Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку. По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение её в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид). При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш). При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет – о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша). Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы – легко отделяться от костей, филе рыбы – мягким, сочным, не крошащимся. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира). При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть

мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, признаках неготовности, недоброкачества либо несоответствия технологической документации блюдо к выдаче не допускается. Повторная оценка возможна только после устранения недостатков, если это технологически допустимо и не создаёт угрозы жизни и здоровью воспитанников.