

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада
комбинированного вида №118
Адмиралтейского района СПб
протокол от 29.08.2025 № 1

ПРИНЯТО

С учетом мнения родителей
(законных представителей)
Советом родителей (законных представителей)
обучающихся
протокол № 1 от 29.08.2025г.

УТВЕРЖДЕНО

заведующим
ГБДОУ детского сада
комбинированного вида №118
Адмиралтейского района СПб
Колесовой Е.В.
Приказ от 29.08.2025 № 45/2-р

Положение о бракеражной комиссии
в ГБДОУ детский сад комбинированного вида № 118
Адмиралтейского района СПб

Санкт-Петербург 2025г.

1. Общие положения

1.1. В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГБДОУ детский сад комбинированного вида № 118 Адмиралтейского района СПб создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля организации и качества питания сформированная в дошкольном образовательном учреждении на основании Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях (СанПиН 2.4.3648-20 от 28.09.2020г.).

1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам ДОО в осуществлении административно- общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.

1.4. В своей работе бракеражная комиссия руководствуется:

- Федеральным Законом от 29 декабря 2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 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»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г. № 2 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 1.2.368521 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- Федеральным законом РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 02.01.2000г. (с изменениями);

- Уставом ДОО.

1.5. Настоящее положение и план работы бракеражной комиссии принимается общим Собранием работников ДОО и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего ДОО.

1.6. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на общем Собрании работников ДОО, и вводятся в действие на основании приказа заведующего.

2. Состав бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников ДОО. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 членов. В состав комиссии могут входить:

- заведующий (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- представитель организации, оказывающей услуги по организации питания в ДОО согласно заключенному контракту;
- работники ДОО

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОО, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением.

3. Полномочия комиссии

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 3.2. Проверка на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- 3.3. Контроль организации работы на пищеблоке;
- 3.4. Осуществление контроля сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 3.5. Присутствие (периодически) при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 3.6. Проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству поданного контингента воспитанников.

4. Права, обязанности и ответственность членов бракеражной комиссии

- 4.1. Бракеражная комиссия право:
 - выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОО, контролировать выполнение принятых решений;
 - давать рекомендации, направленные на улучшение питания;
 - ходатайствовать перед администрацией ДОО о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.
- 4.2. Обязанности бракеражной комиссии:
 - контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
 - контролируют организацию работы на пищеблоке;
 - следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - следят за правильностью составления меню;
 - присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
 - осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
 - проводят органолептическую оценку готовой пищи;
 - проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
 - проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.
- 4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:
 - за выполнение закрепленных за ним полномочий;
 - за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.
- 4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Содержание работы бракеражной комиссии

- 5.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.2. Предварительно Бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню- - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество воспитанников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

5.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж 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.

5.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции, оформляются подписями всех членов бракеражной комиссии. Журнал должен быть прошит, пронумерован и скреплен печатью. Результаты заносятся в Журнал после проведения контроля.

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

5.6. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.7. Оценка «хорошо» 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.

5.8. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.9. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим 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. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

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

5.9.2. Замечания и нарушения, установленные Бракеражной комиссией в организации заносятся в бракеражный журнал.

5.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании с заведующим и представителем организации, оказывающей услуги по организации питания в ДОО согласно заключенному контракту; Заведующий сообщает организатору питания о выявленных нарушениях в письменном виде. Заведующий и организатор питания обязаны содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Бракеражной комиссией.

5.11. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.12. 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.

5.13. 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 +3% от нормы выхода).

5.14. Для проведения бракеража 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, так и 10 порций), линейку.

5.15. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5.16. Администрация ДОО при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников.

5.17. Администрация ДОО обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

6. Оценка качества питания

6.1. Методика органолептической оценки пищи. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. - Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д. - Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. - При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд. - Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности. - При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов). - При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок. - При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности. - При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны. - Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно

переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд. - В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая. - Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей. - При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню. - Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки. - При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию. - Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение. - 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 ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть

7. Заключительные положения

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Администрация ДОО при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

7.3. Администрация ДОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Приложение № 4

«Журнал бракеража готовой пищевой продукции»

Дата и час поступления пищевой продукции	Время снятия бракераж	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 80760091953345287616995357499410305195481097564

Владелец Колесова Елена Валерьевна

Действителен с 10.04.2025 по 10.04.2026