

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 92 Фрунзенского района Санкт-Петербурга**

Адрес: СПб, ул. Белградская, д.6, корп.6

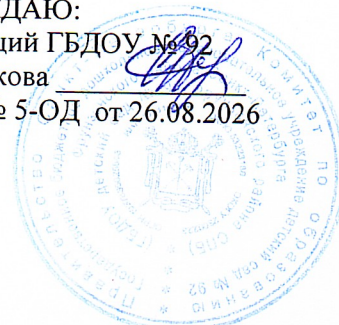
Т-н: 774-86-41; факс: 774-76-43

УТВЕРЖДАЮ:

заведующий ГБДОУ №92

С.А. Носкова

Приказ № 5-ОД от 26.08.2026



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

1. Общие положения

1.1 Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления ДОУ, создается Бракеражная комиссия, в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, а также целью оказания практической помощи работникам ОУ в осуществлении общественно-административного контроля организации и качества питания детей в ОУ.

1.2 В своей работе Бракеражная комиссия руководствуется:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации»
- Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21, разработанными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 №19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 №18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» (с изменениями от 24.12.2020)
- Распоряжение УСП № 01-04-14-14/24-1-0 «Стандарт по обеспечению питанием воспитанников ГДОО СПб» от 28.12.2024
- Уставом ОУ

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников ОУ.. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.

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

- заведующий ДОУ (председатель комиссии)
- медицинские работники
- работники пищеблока
- ответственный за организацию питания
- педагогические работники

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

2.4. Деятельность Бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением.

3. Основные задачи деятельности комиссии

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи, т. е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т. д.
- 3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 3.3. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.4. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм на пищеблоке.
- 3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.6. Контроль за соблюдением сбалансированного безопасного питания.

4. Права, обязанность, ответственность Бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждения конкретные предложения по организации питания в ОУ, контролировать выполнение принятых решений.
- Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ОУ.

4.2. Обязанности членов Бракеражной комиссии:

- Контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.
- Контролирует организацию работы на пищеблоке.
- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- Следит за правильностью составления меню;
- Присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.
- Проводят органолептическую оценку готовой пищи.
- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- Проводят просветительскую работу с сотрудниками ДОУ и родителями (законными представителями) воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- За выполнение закрепленных за ним полномочий.
- За принятие решений по вопросам, предусмотренных настоящим положением и в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.4. В случае выполнения каких-либо нарушений, замечаний, члены Бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Содержание и формы работы комиссии

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносят в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, хранится у медсестры или ответственного за организацию питания. Журнал может вестись в электронном виде, распечатывается, подшивается в папку, по окончании каждого месяца прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид. Запах, вкус, готовность и доброкачественность).

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

5.5. Оценка «Хорошо» дается таким 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 требованию.

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

5.7. Оценка «Неудовлетворительно» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, а комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

5.8. Блюдо не может быть выдано без снятия пробы. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия проб и оформляется подписями всех членов комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия проб.

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» данной комиссией или другими проверяющими лицами обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности, либо освобождаются от занимаемой должности.

5.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.11. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первого блюда устанавливается путем деления емкости 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, а 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.

5.12. 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). 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 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

6. Оценка качества питания

6.1. Методика органолептической оценки пищи.

6.1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

6.1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

6.1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

6.1.4. 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.

6.1.2. 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.

6.2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варке (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

6.2.3. 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.

6.2.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет 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.

6.2.5. 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.

6.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

6.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным.

6.3.3. 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, что позволяет выявить недовложение.

6.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

6.3.5. 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 может быть направлено на анализ в лабораторию.

6.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, 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, снимает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

6.3.7. 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. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

7. Оценка организации питания

7.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний. бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

7.3. Администрация ДООУ при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.

8. Заключительные положения

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация образовательного учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.