

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
общеразвивающего вида № 39 с приоритетным осуществлением деятельности по
художественно-эстетическому развитию детей
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников
ГБДОУ детский сад № 39
Адмиралтейского района СПб
Протокол № 1 от 27.08.2026

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий
ГБДОУ детский сад № 39
Адмиралтейского района СПб

Е.Г. Сергеева
Приказ № 90 от 28.08.2026

**Положение
о бракеражной комиссии**

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада общеразвивающего вида № 39 с приоритетным осуществлением
деятельности по художественно-эстетическому развитию детей
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга

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, основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления в ГБДОУ детский сад № 39 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга (далее-ГБДОУ), а также в соответствии с Уставом ГБДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля организации и качества питания сформированная в ГБДОУ на основании Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях

(Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06. 2026 года N 18 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

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

1.4. Настоящее положение и план работы (Приложение № 1) бракеражной комиссии принимается общим Собранием работников образовательного учреждения ГБДОУ и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего ГБДОУ.

1.5. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на общем Собрании работников образовательного учреждения ГБДОУ, и вводятся в действие на основании приказа заведующего ГБДОУ.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ.

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников образовательного учреждения ГБДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ГБДОУ.

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

- заведующий ГБДОУ (председатель комиссии);
- медицинская сестра или врач (по возможности);
- заведующий хозяйством;
- работник пищеблока (не повар).
- воспитатель.

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

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ГБДОУ.

3. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ.

3.1. Контроль качества выпускаемой готовой продукции.

3.2. Предотвращение пищевых отравлений.

3.3. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.4. Контроль над соблюдением технологии приготовления пищи.

3.5. Контроль над организацией сбалансированного безопасного питания.

3.6. Периодически проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей.

3.7. Проверяет доброкачественность сырой продукции, соответствие веса,

товара поданной заявки поставщику.

3.8. Контролирует полноту, своевременность, достоверность оформления журналов бракеража готовой и сырой продукции.

IV. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ГБДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ГБДОУ;
- ходатайствовать перед администрацией ГБДОУ 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.

4.5. Ответственным лицом за ведение Журнала бракеража сырой продукции является заведующий хозяйством ГБДОУ.

4.6. Ответственными лицами за ведение «Журнала бракеража готовой продукции» являются назначенные члены Бракеражной комиссии.

5. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 10 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, подписано заведующим хозяйством, поваром.

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.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал «Бракеража готовой продукции». Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

Любые изменения, отклонения от нормативов оформляются бракеражной комиссией актом и скрепляются подписью заведующего и печатью ГБДОУ.

Все изменения связанные с сырой продукцией фиксируются в акте (приложение № 2) к настоящему положению.

Все изменения связанные с готовой продукцией фиксируются в акте (приложение № 3) к настоящему положению.

Акты ведутся по календарному году.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность) в соответствии с Методикой органолептической оценки пищи (Приложение № 4).

5.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

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

5.6. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.7. 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.

5.8. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания десяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр (если есть возможность), чайник с кипятком для ополаскивания приборов, четыре ложки, вилки; нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций).

6. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ГБДОУ.

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

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

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Администрация ГБДОУ при установлении надбавок к должностным окладам

работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

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

7.4. Данное Положение вводится в действие приказом заведующего учреждением.

7.5. В данное положение могут вноситься изменения и дополнения в соответствии с действующим законодательством.

7.6. Срок действия положения: до замены новым.

Приложение № __ к «Положению о бракеражной комиссии» утвержденному приказом от ____ № ____

**План работы бракеражной
комиссии на год.**

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	Ежедневно	Ответственный за бракераж сырой продукции.
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода готовых блюд.	1–2 раза в месяц	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством .
Отчет на Совете по питанию о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

Методика органолептической оценки пищи.

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

4.1.2. 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.

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

4.1.4. 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.

4.2. Органолептическая оценка первых блюд

4.2.1. 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.

4.2.2. 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).

4.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

4.2.4. 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.

4.2.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4.3. Органолептическая оценка вторых блюд

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

4.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным.

4.3.3. 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.

4.3.4. 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.

4.3.5. 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.

4.3.6. 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, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

4.3.7. 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.

4.4. Критерии оценки качества блюд.

4.4.1. «5» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

4.4.2. «4» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса.

4.4.3. «3» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

4.4.4. «2» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.