

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада № 4
Василеостровского района
Протокол № 1 от 27.08.2025

УТВЕРЖДЕНО

исполняющим обязанности заведующего
ГБДОУ детского сада № 4
Василеостровского района
_____/А.Е. Петровой /
Приказ № 73 – ОД от 29.08.2025

С учетом мнения

Совета родителей (законных представителей)
ГБДОУ детского сада № 4
Василеостровского района
Протокол № 1 от 26.08.2025

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
В ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ДЕТСКОМ САДУ № 4
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА
ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Санкт-Петербург
2025 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № общеразвивающего вида Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее – Положение) регламентирует деятельность бракеражной комиссии, как органа контроля организации питания воспитанников в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 4 общеразвивающего вида Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ).

1.2. В своей деятельности бракеражная комиссия ГБДОУ руководствуется:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (со всеми действующими изменения и дополнениями);
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 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»;
- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (со всеми действующими изменения и дополнениями);
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (со всеми действующими изменения и дополнениями);
- Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» (со всеми действующими изменения и дополнениями);
- Уставом ГБДОУ.

1.3. Бракеражная комиссия является постоянно действующим органом ГБДОУ и осуществляет свои полномочия на общественных началах.

1.4. Бракеражная комиссия взаимодействует с органами управления ГБДОУ и организациями

общественного питания на основе принципов сотрудничества и автономии.

1.5. Положение (дополнения и изменения к нему) принимаются Общим собранием работников ГБДОУ, представляется на Совете родителей (законных представителей) для учета мнения родителей (законных представителей) и утверждается приказом заведующего ГБДОУ.

2. Цели и задачи бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается в целях организации контроля за приготовлением пищи в ГБДОУ. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции.

Бракераж – это последняя инстанция проверки качества готовой продукции перед ее реализацией.

2.2. Задачами бракеражной комиссии являются:

- Составление актов несоответствия хода и качества оказываемых услуг Исполнителем по контракту на оказание услуг по организации горячего питания.
- 1 раз в 10 дней осуществление анализа ведомости выполнения норм продуктового набора.
- Проведение органолептической оценки готовой пищи (определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т. д.) в соответствии с методикой проведения данного анализа (ежедневно) (Приложение № 1).
- Разрешение выдачи готовой пищи только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче (журнале бракеража готовой пищевой продукции). При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, вес, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- Приостановление выдачи готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению выявленных замечаний и нарушений.

3. Состав бракеражной комиссии

3.1. В состав бракеражной комиссии входят не менее трех человек:

- заведующий ГБДОУ - председатель комиссии;
- медицинская сестра;
- представитель работников ГБДОУ;
- представитель исполнителя по контракту оказания услуг по организации горячего питания.

3.2. Решение об изменении состава Совета по питанию принимается ОУ в следующих случаях:

- прекращения (возникновение) трудовых отношений с работниками ГБДОУ (за исключением

медицинских работников, не являющихся работниками ГБДОУ);

- в иных случаях по решению Совета по питанию.

Методика проведения органолептической оценки готовой пищи

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи.

Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения

запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё 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.

Органолептическая оценка первых блюд.

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её 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. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых 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, 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.

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.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся 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 зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться 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.

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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её 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 её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Критерии оценки качества блюд

1. «5» блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
2. «4» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
3. «3» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
4. «2» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание