ПРИНЯТО
Общим собранием работников ГБДОУ детский сад № 81 комбинированного вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга

Протокол № 1 от 28.08.2026

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий ГБДОУ детский сад № 81 комбинированного вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга

Т.Ю. Захарова
Приказ № 64/2 о/д от 31.08.2026

СОГЛАСОВАНО:
Председатель ПК
_____И.Н. Гусакова
Протокол № 7 от 31.08.2026

Захарова Татьяна Юрьевна
Подписан: Захарова Татьяна Юрьевна
Основание: я подтверждаю этот документ
Foxit Reader Версия: 9.4.0

Положение
о бракеражной комиссии

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 81 комбинированного вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок создания, состав, полномочия и организацию работы бракеражной комиссии в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 81 комбинированного вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее — ГБДОУ).
1.2. Бракеражная комиссия — общественный орган контроля, созданный для оценки качества готовой пищевой продукции перед её выдачей на группы.
1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 41);
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18);
- Законом Санкт-Петербурга от 08.10.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Региональным стандартом по обеспечению питанием воспитанников государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга, утвержденным распоряжением Управления социального питания от 28.12.2024 № 01-04-14/24-1-0
- Уставом ГБДОУДОУ.

1.4. Положение утверждается приказом заведующего ГБДОУ.

2. Цели и задачи бракеражной комиссии

2.1. Цель — обеспечение качества и безопасности готовой пищевой продукции, выдаваемой воспитанникам ГБДОУ.

2.2. Задачи:

- проведение органолептической оценки готовых блюд (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, температура подачи);
- контроль выхода порций в соответствии с возрастными нормами (приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26);

- контроль соответствия фактического меню утверждённому цикличному десятидневному меню;
- проверка соблюдения сроков реализации готовой пищи — не более 2 часов с момента изготовления до выдачи (п. 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26);
- контроль наличия и правильности хранения суточной пробы и контрольного блюда;
- при выявлении нарушений — приостановка выдачи готовой пищи до устранения замечаний.

3. Состав бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия создаётся в составе не менее 3 человек. В состав входят:

- заведующий ГБДОУ (председатель комиссии) или заместитель заведующего;
- медицинский работник ГБДОУ;
- шеф-повар, повар (или кладовщик, или представитель организации-поставщика питания, если питание организовано сторонним подрядчиком);
- представитель родительской общественности (по решению заведующего).

3.2. Состав комиссии утверждается приказом заведующего ГБДОУ на учебный год.
3.3. В случае отсутствия члена комиссии (болезнь, отпуск и т. д.) заведующий приказом назначает замену.
3.4. Члены комиссии должны пройти гигиеническое обучение и иметь медицинские книжки.

4. Порядок работы бракеражной комиссии

4.1. Снятие бракеражной пробы проводится ежедневно за 20–30 минут до начала раздачи готовой пищи на группы.

4.2. Перед началом бракеража комиссия знакомится с меню-требованием: дата, количество воспитанников, наименование блюд, выход порций по возрастным группам.

4.3. Порядок дегустации:

- бракераж начинается с блюд со слабовыраженным вкусом (супы, каши);
- затем оцениваются блюда с более выраженным вкусом (вторые блюда);
- сладкие блюда и напитки — в последнюю очередь;
- проба берётся из общего котла после тщательного перемешивания;
- каждый член комиссии дегустирует блюда отдельной чистой ложкой.

4.4. Оценка каждого блюда включает:

- внешний вид (форма, цвет, состояние поверхности);
- запах (свежесть, отсутствие посторонних запахов);
- консистенцию (плотность, сочность, однородность);
- вкус (соответствие блюдам, отсутствие посторонних привкусов);
- температуру подачи (горячие блюда — не ниже 65 °С, холодные — не выше 14 °С);
- готовность (проваренность, прожаренность).

4.5. **Контроль выхода порций:** порционные блюда взвешиваются с учётом выхода для каждой возрастной группы (приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26). Масса проверяется на весах, прошедших поверку.

4.6. **Суточная проба и контрольное блюдо:** комиссия проверяет наличие суточной пробы (отбирается из готового блюда в объёме не менее 100 г, хранится в промаркированной

ёмкости при температуре 2–6 °С не менее 24 часов) и контрольного блюда (хранится не менее 48 часов).

4.7. Результаты бракеража заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемая форма — приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26). Журнал можно вести в бумажном или электронном виде при сохранении всех обязательных полей.

4.8. В журнале фиксируются: дата, наименование блюда, время приготовления, органолептическая оценка, выход порций, разрешение к выдаче, подписи членов комиссии.

4.9. При выявлении несоответствий (посторонний запах, привкус, недоваренность, нарушение температурного режима, несоответствие выхода порций) комиссия приостанавливает выдачу готовой пищи и немедленно информирует заведующего. Выдача возобновляется только после устранения замечаний — это фиксируется в журнале отдельной записью.

5. Полномочия бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

5.1. Проводить ежедневный контроль качества готовой пищи перед выдачей на группы, согласно методике органолептической оценки пищи (Приложение 1)

5.2. Контролировать соответствие фактического меню утверждённому цикличному меню.

5.3. Присутствовать при закладке основных продуктов в котёл (масло, мясо, сахар и т. д.).

5.4. Проверять выход порций взвешиванием.

5.5. Контролировать соблюдение сроков реализации готовой пищи — не более 2 часов с момента изготовления (п. 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

5.6. Проверять наличие и правильность хранения суточной пробы и контрольного блюда.

5.7. Контролировать маркировку посуды, инвентаря и оборудования на пищеблоке.

5.8. Контролировать соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.

5.9. Проверять наличие и сроки годности сопроводительной документации на продукты (сертификаты, декларации, ветеринарные свидетельства, накладные).

5.10. Контролировать санитарное состояние складских помещений, пищеблока, раздаточной.

5.11. Приостанавливать выдачу готовой пищи при выявлении нарушений до их устранения.

5.12. Вносить предложения заведующему по улучшению качества питания, замене продуктов, корректировке меню.

6. Ответственность

6.1. Члены бракеражной комиссии несут ответственность за объективность и достоверность оценки качества готовой пищи.

6.2. Заведующий ГБДОУ обеспечивает условия для работы комиссии: доступ на пищеблок, наличие журнала, исправные весы, контрольные приборы.

6.3. Работники пищеблока обязаны предоставить комиссии всю необходимую информацию: меню-требование, технологические карты, накладные, температурные режимы.

7. Заключительные положения

7.1. Изменения и дополнения в Положение вносятся приказом заведующего ГБДОУ.

7.2. Положение вступает в силу с даты приказа об утверждении.

7.3. Срок действия Положения — до утверждения новой редакции или до изменения нормативной базы.

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 ее 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. Макаронные изделия 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 ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее 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, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.