

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад «Лесное» пристра и оздоровления Фрунзенского района Санкт-Петербурга  
188289, Россия, Ленинградская область, г. Луга, п. п-т «Зеленый бор»  
д/с « Лесное», тел. 8-813-72 2-27-36**

---

**ПРИНЯТО:**

Общим собранием работников.

Протокол № \_\_3\_\_

От «\_28\_»\_02\_\_ 2022 г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

Приказ № \_\_2-ОТ\_\_

от «\_28\_»\_02\_\_ 2022 г

## **П О Л О Ж Е Н И Е**

### **О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**в Государственном бюджетном образовательном учреждении  
детский сад «Лесное» пристра и оздоровления  
Фрунзенского района Санкт-Петербурга**

Ленинградская область г. Луга  
2022

## **1. Общие положения**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления ГБДОУ детский сад «Лесное» присмотра и оздоровления Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее - образовательное учреждение), а также в соответствии с Уставом образовательного учреждения в целях контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательном учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия - комиссия общественного контроля организации и качества питания сформированная в образовательном учреждении на основании Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях (СанПиН 2.4.3648-20 от 28.09.2020, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г.)

1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам образовательного учреждения в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в образовательном учреждении.

## **2. Порядок создания бракеражной комиссии, ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива образовательной организации. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего образовательного учреждения. Срок полномочий комиссии 1 год.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 или 5 человек.

В состав бракеражной комиссии могут входить:

председатель комиссии:

Заведующий образовательной организацией, либо заместитель заведующего по АХР или лицо, исполняющее обязанности заведующего,

члены комиссии:

- медработник (медсестра),

-ответственный за организацию питания в образовательной организации.

В случае отсутствия медработника или ответственного за организацию питания в образовательной организации его заменяет кладовщик.

2.3. В необходимых случаях в состав могут быть включены другие работники образовательного учреждения, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается приказом заведующего образовательного учреждения.

### **3. Основные задачи деятельности комиссии**

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

3.3. Предотвращение пищевых отравлений.

3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

### **4. Права, обязанности бракеражной комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

-выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в образовательном учреждении, контролировать выполнение принятых решений;

- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в образовательном учреждении.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

-контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузки продуктов питания;

-проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а так же 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, проверяет 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 (законными представителями) воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

-за выполнение закрепленных за ней 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 и формы работы комиссии**

5.1. Бракеражная комиссия в полном составе 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, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабо выраженный 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 (приложение № 1). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры. Журнал может вестись в электронном виде, распечатывать и подшивать в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколом и скрепляются подписью заведующего и 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 «5» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.5. Оценка «4» 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;

5.6. Оценка «3» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.7. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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 не допускаются к раздаче. Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала без снятия пробы.

5.9. 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 либо освобождаются от занимаемой должности.

5.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.11. 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.

5.12. 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).

5.13. 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.

## **6. Оценка организации питания**

6.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражается в бракеражном журнале. В случае выявления, каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

## **7. Заключительные положения**

7. 1. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

7.2 Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.3 Администрация образовательного учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией, выполнявшей Инструкции (приложение №2, приложение №3).

**Приложение N 1**  
к Положению о бракеражной комиссии

**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

## **ИНСТРУКЦИЯ**

### **для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд**

#### **1. Общие положения**

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

1.2. Выдача готовой продукции, проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

#### **2. Методика органолептической оценки пищи**

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

2.2. 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.

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

2.4. 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.

### **3. Органолептическая оценка первых блюд**

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. 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.

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

### **4. Органолептическая оценка вторых блюд**

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

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. 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.

4.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. 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 направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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.

4.7. 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, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

## **5. Критерии оценки качества блюд**

5.1. «5» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2. «4» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3. «3» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.4. «2» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

## **ИНСТРУКЦИЯ**

### **для ответственных за бракераж поступающих продуктов питания**

#### **1. Общие положения**

1.1. Ответственному за организацию питания в образовательном учреждении необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в образовательной организации. Проверять, как доставляются продукты в образовательное учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складироваются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в образовательное учреждение.

1.2. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов. Удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов (приложение № 4). В нем должны быть ежедневные отметки кладовщика, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах).

1.3. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений, для ответственных за бракераж поступающих продуктов питания, следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые

идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

1.4. Ответственные за бракераж поступающих продуктов питания, в специальном журнале ежедневно фиксируют температурный режим в холодильниках.

## 2. Функции

2.1. На ответственных за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции обеспечения:

- своевременного заказа;
- получения, сохранности и хранения продуктов питания;
- правильной выдачи (по весу, согласно меню-требование) продуктов питания;
- соблюдение сроков реализации;
- необходимым набором продуктов на 10 дней.

## 3. Должностные обязанности

Для выполнения возложенных функций, ответственные за бракераж поступающих продуктов питания обязаны:

3.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.

3.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.

3.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам, заявкам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соответствие спецификации);

3.4. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов;

3.5. Составлять Акт нарушений на недопоставку, поставку ненадлежащего качества;

3.6. Обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство;

3.7. Соблюдать режим хранения продуктов;

3.8. Вести ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству;

3.9. Осуществлять обсчёт меню-требований;

3.10. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания;

3.11. Выдавать продукты повару по весу, указанному в меню-раскладке;

3.12. Следить за своевременной реализацией продуктов питания;

3.13. Следить за правильным хранением скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения;

3.14. Сдавать отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным;

3.15. Обеспечивать своевременное составление заявок на продукты питания.

3.16. Принимать участие в проведении инвентаризаций;

3.17. Следить за санитарным состоянием кладовой;

3.18. Соблюдать требования пожарной безопасности в складских помещениях.

#### **4. Ответственность**

4.1. Лица, ответственные за бракераж поступающих продуктов питания несут ответственность:

- за сохранность продуктов;

– за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами;

-за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;

- за соблюдением норм выдачи продуктов;
- за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
- за своевременный заказ продуктов;
- за выполнение настоящей инструкции.

4.2. За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;

4.3. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка образовательной организации, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя образовательной организации, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией ответственные несут дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

4.5. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в образовательном учреждении ответственные привлекаются в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

4.6. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей несут материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

**Приложение N 4**  
к Положению о бракеражной комиссии

**Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
---	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	--	--	--	-----------------------------------	-----------------------------	------------