ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 87 КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
195426, Санкт-Петербург, ул.Ленская, д.11, кор.3, тел.521-59-03; e-mail: detckisad87@yandex.ru
ОКПО 35507907 ОГРН 1037816030713 ИНН 7806028950 КПП 780601001

ПРИНЯТО
решением Общего собрания работников
Протокол от 20.01.2026 № 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом от 20.01.2026 № 10-О
заведующий
_____ М.В.Кирилина

СОГЛАСОВАНО
председатель ППО
_____ Л.Г.Смирнова
19.01.2026

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 87 КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Сертификат: 0098a7432305708d9439f6f465124c5d8e
Владелец: Кирилина Марина Валентиновна
Действителен: с 30.10.2025 до 23.01.2027

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 87 компенсирующего вида Красногвардейского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург

1. Общие положения

1.1.Настоящее Положение разработано для Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 87 компенсирующего вида Красногвардейского района Санкт-Петербурга (далее – ОУ) в соответствии со статьей 37 Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;

1.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) является контролирующим органом, который осуществляет контроль качества питания воспитанников и вносит предложения по улучшению питания воспитанников, основываясь на принципах

1.3. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и первичной профсоюзной организацией ОУ.

2. Порядок создания и состав бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия избирается Общим собранием работников ОУ сроком на 1 год.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4-5 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий ДОУ (председатель комиссии);
- заместитель заведующего по АХР;
- заместитель заведующего по УВР;
- медицинская сестра;
- член ППО ОУ.

2.3. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ОУ.

3. Функции бракеражной комиссии

3.1. Осуществление контроля соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

3.2. Проверка на пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения.

3.3. Ежедневный контроль за правильностью составления меню-раскладок.

3.4. Контроль организации работы на пищеблоке.

3.5 .Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

3.6. Контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

3.7. Контроль соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

3.8. Контроль закладки основных продуктов и выхода блюд не реже 1 раза в месяц, фиксация результатов проверки в журнале контроля закладки основных продуктов и выхода готовых блюд.

3.9. Органолептическая оценка готовой пищи, (вкус, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и т. д.).

3.10. Контроль соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.11. Контроль качества готовых блюд с отметкой и подписью в бракеражном журнале готовой продукции.

3.12. Списание невостребованных порций по причине отсутствия воспитанников.

3.13. Составление актов на списание продуктов.

3.14. Составление актов при выявлении каких-либо нарушений в организации питания воспитанников под подпись всех членов Комиссии.

3.15. Контроль процесса приема пищи воспитанниками (создание атмосферы, сервировка стола, представление блюда, оценка качества приготовления блюда воспитанниками, количество оставшейся несъеденной пищи, причины).

3.16. Внесение предложений по улучшению организации питания воспитанников ОУ.

3.17. Отчеты о результатах контроля на Общих собраниях работников, совещаниях, заседаниях Совета родителей.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ОУ, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ОУ;
- ходатайствовать пред администрацией обслуживающей организации о поощрении или наказании работников пищеблока.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль соблюдения 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;
- осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностя воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи (Приложение 1);
- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объему разовых порций и количеству воспитанников (Приложение 2);
- проводит просветительскую работу с педагогами и родителями (законными представителями) воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за объективность требований к организации питания в ОУ;
- достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля закладки основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия воспитанников.

5. Содержание и формы работы комиссии

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню-требованием, в котором должны быть указаны: дата, количество воспитанников, работников, полное наименование блюда, выход порций, наименования и количество выданных продуктов. Меню утверждается заведующим. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемещав 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 выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. Органолептическая оценка дается каждому блюду отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность (Приложение 1). 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 требованиям. 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, внешний вид блюда соответствует требованиям. 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). Оценка «2» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим 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 призраки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью « К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной ответственности, либо освобождаются от занимаемой должности.

5.2. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.3. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п.взвешивают всю кастрюлю, содержащую 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. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и.д.) 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 (допускается отклонение +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь 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.

5.4. Комиссия производит списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия воспитанников. Составляется акт на списание невостребованных порций, в котором отмечается: дата и наименование блюда; количество порций и выход в граммах; причина невостребованности блюд, количество отсутствующих воспитанников; указание группы, в которую передаются невостребованные блюда на дополнительное питание.

6. Оценка качества питания

6.1. Методика органолептической оценки пищи.

6.1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше всего 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 используются эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов.

6.2. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 4-балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.3.Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания воспитанников, заносятся в бракеражный журнал.

6.4. Администрация ОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению замечаний и нарушений.

7. Делопроизводство

7.1. В бракеражном журнале готовой продукции отмечается:

- дата проверки (число, месяц, год);
- закладка основных продуктов в соответствии с меню с указанием их веса;

7.2. Бракеражный журнал готовой продукции хранится 1 год.

7.3. Бракеражный журнал сырой продукции хранится 3 года.

Приложение 1

Методика проведения органолептической оценки пищи

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, которые лучше проводить при дневном свете. При осмотре определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2. Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно мяса и рыбы, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами их установить не удается. Запах следует определять при той температуре, при которой блюдо употребляется. Лучше всего запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха используются эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов.

3. Консистенция продуктов определяется при помощи органов осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, язык, нёбо, зубы. При пережевывании пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, мягкости, прилипаемости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

4. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, горькому – область его корня, кислому – края.

5. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются те, которые применяют в сыром виде; вкусовая проба не проводится при обнаружении признаков разложения в виде неприятного запаха, а также при подозрении, что данный продукт был причиной отравления.

6. Органолептическая оценка первых блюд:

6.1. Для органолептической оценки первое блюдо тщательно перемешивается в котле, берется небольшое количество в тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы.

6.2. Следует обращать внимание на: качество обработки используемого сырья, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и разные загрязненности.

6.3. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных компонентов). Целесообразно сравнить набор кореньев и овощей, увиденных на просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой на раскладке.

6.4. При органолептической оценке в первую очередь 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.

6.5. 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.

6.6. 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 сначала пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

6.7. Не должно быть блюд с привкусом сырой и подгоревшей муки, комками заварившейся муки, резкой кислотностью и пр.

7. Органолептическая оценка вторых блюд:

7.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляшу, рагу) даётся общая оценка. При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная тёмная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной прожаренности или нарушении сроков хранения мяса.

7.2. Консистенция блюда дает представление о степени готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его приготовлении (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

7.3. Степень готовности и консистенцию блюд из мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

7.4. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Это особенно важно для рыбы, которая легко впитывает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного его вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

7.5. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют 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-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

7.6. Макаронные 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.

7.7. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отходов, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира.

7.8. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой с ложки в тарелку. Если в соус входят пассерованные коренья, лук, то 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 иметь приятный янтарный цвет. Плохо приготовленный соус с частичками пригоревшего лука имеют серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребёнка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи и её усвоение.

Приложение 2

ИНСТРУКЦИЯ
по измерению объёма блюд

1. Объём первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.
2. Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.п.) определяется путём взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учётом числа порций.
3. Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.п.): взвешивается 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.
4. Уклонение от нормы в одной порции не должно превышать + 3%, но масса 10 порций должна соответствовать норме.