

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 53  
Приморского района Санкт-Петербурга

**ПРИНЯТО**

Общим собранием работников  
Протокол от 22.02.2023 г. № 2

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом от 01.03.2023 № 38

Заведующий ГБДОУ № 53  
\_\_\_\_\_Л.А.Сетуридзе

**С УЧЕТОМ МНЕНИЯ**

Совета родителей  
Протокол от 22.02.2023 г. № 4

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**

Санкт-Петербург,

2023

## **1. Общие положения**

1.1 Данное Положение о бракеражной комиссии в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 53 Приморского района Санкт-Петербурга (далее – ДООУ) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении 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»;
- Уставом ДООУ.

1.2 Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) – комиссия общественного контроля ДООУ, действует в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ.

1.3 Комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.4 Комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

1.5 Настоящее Положение принимается Общим собранием работников ДООУ с учетом мнения Совета родителей и утверждается заведующим ДООУ.

1.6 Настоящее Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения Общим собранием работников ДООУ и утверждаются заведующим ДООУ.

## **2. Порядок создания Комиссии и ее состав**

2.1 Состав Комиссии, срок её полномочий утверждается приказом заведующего ДООУ о создании бракеражной комиссии.

2.2 Количество членов Комиссии должно быть не менее 3 человек. В состав Комиссии могут входить:

- заведующий ДООУ (председатель);
- заместители заведующего ДООУ;
- медицинские работники;
- педагогические работники;
- члены профсоюзного комитета (при наличии).

В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники ДООУ, приглашенные специалисты, родители.

## **3. Полномочия Комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет:

- бракераж готовой продукции (проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.);
- проверку на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- проверку соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- проверку соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей (выход готовых блюд);

- контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи.

3.2. Комиссия проверяет наличие и хранение суточной пробы.

3.3. Комиссия направляет при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

3.4. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в ДОУ.

#### **4. Оценка организации питания в ДОУ**

4.1. Члены Комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.

4.2. Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню-требованием. Меню должно быть утверждено генеральным директором АО «Фирма Флоридан» и согласовано с заведующим ДОУ.

4.3. Пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.5. Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

#### **5. Делопроизводство**

5.1. Медицинский работник ведет следующие журналы:

- Гигиенический журнал (сотрудники);

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- Журнал учета посещаемости детей;

- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного обучающегося (воспитанника) среднесуточного набора пищевых продуктов проводится 1 раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно).

5.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью ДОУ. Возможно ведение журналов в электронном виде.

#### **6. Заключительные положения**

6.1 Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2 Администрация ДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

6.3. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

6.4. Контроль за работой Комиссии осуществляет заведующий ДОУ.

6.5. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами Комиссии и другими лицами, заведующий приказом временно создаёт комиссию для решения спорных вопросов.

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

### **1. Общие положения**

- 1.1 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью 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 проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 3.5 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.
- 3.6 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 Макароны 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 пассированные 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. Цифра 5 «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

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