

ПРИНЯТО:

Общим собранием
работников ГБДОУ детского сада № 20
Василеостровского района

Протокол № 2 от 05.10.2026

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий ГБДОУ детским садом № 20
Василеостровского района

_____ Сладкова Л.Ю.

Приказ № 47-ОД от 05.10.2026

УЧТЕНО мотивированное мнение

Совета родителей
(законных представителей)
Протокол № 2 от 05.10.2026

ПОЛОЖЕНИЕ

О бракеражной комиссии

Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 20
Василеостровского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург

2026

1.1. Бракеражная комиссия Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 20 Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее – бракеражная комиссия) является органом контроля организации питания обучающихся Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 20 Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее — ГБДОУ). Бракеражная комиссия создается руководителем ГБДОУ для оказания помощи руководителю, в целях строгого контроля за качеством питания детей раннего и дошкольного возраста, детей - аллергиков, сотрудников, а также для совместной работы по улучшению качества готовой продукции и снижению кишечных заболеваний у детей.

1.2. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется:

- Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37 об организации питания обучающихся).
- Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Законом Санкт-Петербурга от 08.10.2008 N 569-95 "О социальном питании в Санкт-Петербурге" (с изменениями). Согласно статье 4 данного Закона осуществляется в рамках системы социального питания в Санкт-Петербурге, представляющей собой совокупность принимающих участие в организации социального питания в Санкт-Петербурге органов государственной власти Санкт-Петербурга, учреждений Санкт-Петербурга и организаций общественного питания, обеспечивающих социальное питание в Санкт-Петербурге, в соответствии с настоящим Законом Санкт-Петербурга. Социальное питание в Санкт-Петербурге обеспечивается либо учреждениями Санкт-Петербурга самостоятельно, либо организациями общественного питания, отвечающими требованиям, установленным действующим законодательством, и прошедшими конкурсный отбор на право заключения договора об организации социального питания в учреждениях Санкт-Петербурга.
- Устав Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 20 Василеостровского района Санкт-Петербурга
- «Положение об организации питания в ГБДОУ детском саду № 20 Василеостровского района», другие локальные акты ГБДОУ детского сада № 20 Василеостровского района, регламентирующих деятельность по организации питания.
- Положение о бракеражной комиссии

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. Данное положение о бракеражной комиссии действует до принятия нового.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ГБДОУ на начало учебного года .

2.2. Задачами бракеражной комиссии являются:

- Контроль за качеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом в соответствии с методикой проведения данного анализа.
- Выдача готовой пищи с пищеблока осуществляется только после снятия проб и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. В журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, 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.
- Составление актов несоответствия хода и качества оказываемых услуг Исполнителем по контракту оказания услуг по организации горячего питания (в случае нарушения приготовления блюд);
- 1 раз в 10 дней осуществление анализа ведомости выполнения норм продуктового набора

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. Осмотр 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 не протёртых 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 допускаются к раздаче 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 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, 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. Варёная 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.

Органолептический анализ включает в себя рейтинговую оценку с использованием балльной шкалы:

- 5 баллов - отличное качество,
- 4 балла - хорошее качество,
- 3 балла -удовлетворительное качество
- 2 балла - неудовлетворительное качество.

Рейтинговая оценка качества блюда проводится в целом (общий уровень качества) с использованием критериев оценки качества блюд:

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

Выдача готовой пищи на группы приостанавливается до принятия необходимых мер по устранению выявленных замечаний и нарушений.

3. СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Состав бракеражной комиссии не менее 6 человек:

Председатель – заведующий ГБДОУ детского сада № 20 Василеостровского района;

Члены комиссии:

- зам.зав. по АХЧ
- старший воспитатель
- воспитатели групп (2 человека)
- член профсоюзного комитета
- по согласованию медицинский работник ДПО № 24

Пробу ежедневно снимают не мене 3 человек из состава бракеражной комиссии с занесением результатов проверки в бракеражный журнал готовой продукции.

3.2. Решение об изменении состава бракеражной комиссии принимается в следующих случаях:

- прекращения (возникновение) трудовых отношений с работниками ГБДОУ (за исключением медицинских работников, не являющихся работниками ГБДОУ);
- в иных случаях по решению бракеражной комиссии.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 20 ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Сладкова Людмила Юрьевна, Заведующий**

06.10.26 16:40 (MSK)

Сертификат 00B1CE4DEBB8F19FEE465D0B991506CD73