

Принято  
Общим собранием работников ДОУ  
Протокол № 1 от 29.08.2025  
с учетом мнения Совета родителей  
Протокол №1 от 29.08.25

УТВЕРЖДАЮ:  
Приказ №127-од от 29.08.2025  
Заведующий ГБДОУ № 112  
\_\_\_\_\_ М.Е. Коновалова

## **Положение о бракеражной комиссии ГБДОУ детский сад №112 Фрунзенского района СПб**

### **1. Общие положения**

1.1. Основываясь на принципах единоналичия коллегиальности управления образовательным учреждением, в соответствии с Уставом, в ГБДОУ создана Бракеражная комиссия в целях контроля за качеством доставляемых продуктов питания, и правильной организацией питания детей; соблюдением технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ГБДОУ

### **2. Порядок создания Бракеражной комиссии, ее состав и задачи.**

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием ГБДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего. В состав Бракеражной комиссии входят:

- заведующий, председатель
- зам. зав. по АХР
- старший воспитатель
- делопроизводитель
- кладовщик
- заведующий производством
- воспитатель
- представитель общественности
- повар

### **2.2 Основные задачи**

#### **2.2.1. Бракеражная комиссия:**

-Осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

-Проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий хранения продуктов питания;

- Ежедневно следит за правильностью составления меню-требования;

- Контролирует организацию работы на пищеблоке;

-Осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

- Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- Проводит органолептическую оценку готовой пищи, то есть определяет цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

-Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

### **3. Содержание и формы работы.**

3.1. Бракеражная комиссия в составе трех человек 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 простилены дата, количество детей, сотрудников, суточная пробы, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи кладовщика, заведующего производством.

Бракеражную пробу берут из общего котлов в отдельную тарелку, предварительно перемешав тщательно 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 выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции и оценивается по 5-ти бальной системе

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке.

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.5. Оценка «хорошо» 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.

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

3.7. Оценка «неудовлетворительно» 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 признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями присутствующих членов бракеражной комиссии.

3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

3.11. Бракеражная 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.

3.12. 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 меньшеной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

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.

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

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 5-х бальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готово пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

4.3. Администрация ГБДОУ обязана содействовать деятельности Бракеражной комиссии.

#### **5. Заключительные положения**

5.1. В настоящее Положение могут быть внесены изменения и дополнения, согласованные с Общим собранием работников ГБДОУ и утвержденные администрацией.

5.2. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.