

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 6
комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО

Общим собранием
работников

Образовательного учреждения

Протокол от 31 августа 2026 г. № 5

С учетом мнения

Совета родителей

(законных представителей)

Протокол от 31 августа 2026 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

Ю.В.Румянцева
подпись инициалы, фамилия

Приказ от 01 сентября 2026 г.

№ 46/2-ОД

дата утверждения

Положение о бракеражной комиссии

**Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 6 комбинированного вида
Василеостровского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург
2026 год

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 6 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее – Бракеражная комиссия) является органом контроля организации питания обучающихся (воспитанников) Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 6 комбинированного вида Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее - ОУ).

1.2. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется:

- Федеральным законом от 21.12.2013 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ((с изменениями и дополнениями);
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» (с изменениями);
- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (с изменениями и дополнениями);
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» и совершенствованию уровня организации социального питания в государственных бюджетных, казенных и автономных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в системы здравоохранения, образования, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, а также осуществляющих спортивную подготовку находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга» (с изменениями и дополнениями);
- Распоряжением Управления социального питания Санкт-Петербурга от 28.12.2024 № 01-04-14/24-1-0 «Об утверждении Стандарта по обеспечению питанием воспитанников государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга» (с изменениями);

- ГОСТом 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- Уставом ОУ.

1.3. Бракеражная комиссия является постоянно действующим органом ОУ и осуществляет свои полномочия на общественных началах.

1.4. Бракеражная комиссия взаимодействует с органами управления ОУ и организациями общественного питания на основе принципов сотрудничества и автономии.

1.5. Данное положение о Бракеражной комиссии вступает в силу с 01.09.2026 г. и действует до принятия нового.

2. Цели и задачи бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается в целях организации контроля за приготовлением пищи в ОУ. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции. Бракераж — это последняя инстанция проверки качества готовой продукции перед ее реализацией.

2.2. Задачами бракеражной комиссии являются:

- Составление актов несоответствия хода и качества оказываемых услуг Исполнителем по контракту на оказание услуг по организации горячего питания;
- 1 раз в 10 дней осуществление анализа ведомости выполнения норм продуктового набора;
- Проведение органолептической оценки готовой пищи (определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т. д.) в соответствии с методикой проведения данного анализа (ежедневно) – Приложение № 1 к данному Положению;
- Разрешение выдачи готовой пищи только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче (журнале бракеража готовой пищевой продукции). При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, вес, а не рациона в целом, 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.
- Приостановление выдачи готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению выявленных замечаний и нарушений.

3. Состав бракеражной комиссии

3.1. В состав бракеражной комиссии входят не менее трех человек, из назначенного приказом состава Совета по питанию за исключением представителей от родительской общественности.

3.2. Решение об изменении состава Совета по питанию принимается ОУ в следующих случаях:

- прекращения (возникновение) трудовых отношений с работниками ОУ (за исключением медицинских работников, не являющихся работниками ОУ);
- в иных случаях по решению Совета по питанию.

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. Осмотром 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 непротёртых 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 разрешаются 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 корни, 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.

Критерии оценки качества блюд

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