Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №3 Колпинского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
образовательного учреждения
Протокол от 31.08.2026 № 1

СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом
образовательного учреждения
Протокол от 28.08.2026 № 1

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
_____ И.А.Фролова
Приказ № 102-О от 31.08.2026

ГБДОУ детский сад № 3 Колпинского района СПб

Подписано цифровой подписью: Фролова Ирина Александровна
Дата: 2026.08.31 12:18:03 +03'00'

# ПОЛОЖЕНИЕ
# о бракеражной комиссии

УЧТЕНО
мнение совета родителей
(законных представителей) воспитанников
Протокол от 28.08.2026 № 1

Санкт-Петербург
2026

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано для Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 3 Колпинского района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации (с изменениями), СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПин 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями), а также Уставом Образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) — комиссия общественного контроля Образовательного учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Образовательном учреждении.

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

1.5. В задачи Комиссии входит:

- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Образовательном учреждении.

1.6. Состав Комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Образовательного учреждения.

1.7. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав Комиссии входят:

- ✓ председатель комиссии - заведующий Образовательного учреждения;
- ✓ секретарь – ответственный за организацию питания;
- ✓ член комиссии – заместитель заведующего;
- ✓ член комиссии – кладовщик;
- ✓ член комиссии – медицинский работник.

1.7. В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники Образовательного учреждения, приглашенные специалисты.

1.8. Члены Комиссии работают на добровольной основе.

1.9. Администрация Образовательного учреждения обязана содействовать в деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами Комиссии.

## 2. Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям Комиссии в Образовательном учреждении относят:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов.
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения, отпуска, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;

- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоке Образовательного учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3. Комиссия осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд.

2.4. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

- оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся несъеденной пищи, причина).

2.5. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в Образовательном учреждении.

## 3. Оценка качества питания в Образовательном учреждении

3.1. Методика органолептической оценки пищи.

3.1.1.Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

3.1.2. 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.

3.1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

3.1.4. 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.

3.2. Органолептическая оценка первых блюд.

3.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2.2. 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).

3.2.3. 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.

3.2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.2.5. 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.

3.2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

3.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

3.3.1. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

3.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

3.3.3. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. 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.

3.3.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.3.5. 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.

3.3.6. 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.

3.3.7. 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.

3.4. Критерии оценки качества блюд.

3.4.1. «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.

## 4. Оценка организации питания в Образовательном учреждении

4.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в журнале бракеража готовой продукции (приложение 1). В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания детей, заносятся в журнал бракеража готовой продукции.

Приложение 1

**Журнал бракеража готовой продукции**

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки качества готовых блюд | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | |