

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
ГБДОУ детский сад № 88
Протокол № 1 от 21.08.2026

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий ГБДОУ детский сад № 88
Приказ №130/о от 21.08.2026



Подписан: Резникова Светлана
Сайриновна
DN: C=RU, OU=Заведующий,
O=ГБДОУ детский сад №88
Фрунзенского района
Санкт-Петербурга, CN=Резникова
Светлана Сайриновна,
E=info.doufr088@obr.gov.spb.ru
Основание: Я являюсь автором этого
документа
Местоположение: г. Санкт-Петербург
Дата: 2026-08-21 19:07:32

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии Государственного бюджетного
дошкольного образовательного учреждения детский сад № 88
Фрунзенского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2026

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) ДОУ определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии в Государственном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 88 Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее - ДОУ), регламентирует её деятельность, устанавливает права и обязанности, а также ответственность её членов.
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:
- Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции от 09.12.2011г. № 880 решение комиссии Таможенного союза с изменениями и дополнениями;
 - Распоряжение Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 20.12.2013 № 113-р «Об утверждении методических рекомендаций для заказчиков Санкт-Петербурга» с изменениями и дополнениями;
 - Приложение к распоряжению Управления социального питания от 28.12.2024 № 01-04-14/24-1-0 «Региональный стандарт по обеспечению питанием воспитанников государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга»;
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02 июня 2026 г. №18 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 №19 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями;
 - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
 - Уставом ДОУ;
 - другими правовыми нормативными актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организации, осуществляющих образовательную деятельность.
- 1.3. Бракеражная комиссия (далее - комиссия) - комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.
- 1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборником рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.5. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на общем Собрании работников ДОУ, и вводятся в действие на основании приказа заведующего ДОУ.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

- 2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников ДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ДОУ.

- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 членов. В состав комиссии могут входить:
- заведующий ГБДОУ детский сад № 88/заведующий производством;
 - повар;
 - другие сотрудники ГБДОУ детский сад № 88 назначенные приказом заведующего.
- 2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОУ.
- 2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ДОУ.

3. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

- 3.1. К основным функциям комиссии в детском саду относят: проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- 3.2. Комиссия проверяет: рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- 3.3. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии по бракеражу готовой продукции.
- 3.4. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 3.5. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 3.6. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.
- 3.7. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.
- 3.8. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

4. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

- 4.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.
- 4.2. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы и проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Снятие проб осуществляется в соответствии с разделом 5 пунктом 5.1. Приложения к распоряжению Управления социального питания от 28.12.2024 № 01-04-14/24-1-0 «Региональный стандарт по обеспечению питанием воспитанников государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга».
- 4.3. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием:
- в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.
 - Меню-требование должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, заведующего производством.
- 4.4. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), 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.
- 4.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.
- 4.6. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у

ответственного по организации питания, назначенного приказом заведующего ГБДОУ . Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

4.7. В случае проведения заседаний бракеражной комиссии, оформляются протоколы и скрепляются подписью заведующего и печатью ДОУ. В протоколе фиксируются обсуждающиеся вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

4.8. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

4.9. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

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

5.2. 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.

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

5.4. 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.

5.5. Органолептическая оценка первых блюд.

5.5.1. Для отбора проб суп перемешивают черпаком в котле или кастрюле и отливают в тарелку. Сначала пробуют жидкую часть без добавления сметаны.

5.5.2. В заправочных супах (щи, борщ и др.) жидкая часть должна быть слегка сгущенной, без комков заварившейся муки. Далее разбирают плотную часть, ее соответствие рецептуре (наличие моркови, свеклы и т. д.).

5.5.3. Каждую составную часть оценивают отдельно по консистенции, готовности, форме нарезки, степени очистки овощей.

5.5.4. Зерна круп, бобовых и овощи должны быть мягкими, но не разваренными.

5.5.5. Затем пробуют блюдо целиком с добавлением сметаны.

5.5.6. Недопустимые дефекты: горький вкус от подгоревшей муки или прогорклой крупы; недоварившиеся овощи, крупы, бобовые; переваренные овощи, макаронные изделия; пересол, комки заварившейся муки; затхлый и другие посторонние запахи; чрезмерная кислотность щей из квашеной капусты; пригорелый вкус в молочных супах.

5.6. Органолептическая оценка вторых блюд.

5.6.1. **Мясные блюда.** Важным показателем качества блюда является его консистенция. Мясо куском должно быть мягким, легко раскусываемым, сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Обращают внимание на соотношение между мышечной, жировой и соединительной тканью, правильностью деления на порции, соответствие формы изделий их названию. Блюда готовые из мяса должны иметь нежную консистенцию, нож свободно входит в толщу куска, вытекающий сок бесцветный,

окраска на разрезе серая. В блюдах из мяса, не доведенных до готовности, сок и поверхность разреза бывают розовым. Такое мясо дефектно в кулинарном и эпидемиологическом отношении.

Изделия из котлетной массы должны быть сочными, нежными, с ровной, без разрывов, поверхностью. На разрезе консистенция однородная, без кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Мажущаяся консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенное его количество. Не допускаются розово-красный оттенок фарша, привкус хлеба, кислый, затхлый и другие посторонние запахи. Серая влажная поверхность указывает на то, что изделия припускались в бульоне, а не запекались.

5.6.2. Рыбные блюда. Проверяются соответствие вида рыбы обозначению ее меню и правильность разделки.

Брюшная полость должна быть зачищена от сгустков крови, черной пленки, из кусков хвостовой части плавник полностью изъят. У готовой рыбы мякоть сочная, мягкая, но не крошащаяся, с сохранением формы нарезки, нет запаха сырости.

У правильно сваренной рыбы мякоть нежная, без хруста, легко разделяется на слои. Запеченная рыба должна иметь тонкую гляцевую румяную корочку с невысохшим под ней соусом. Не допускается наличие костей. Куски не должны пригорать и прилипать к посуде. Изделия из котлетной рыбной массы должны быть нежными, рыхлыми, однородными (без кусочков хлеба и мякоти рыб).

Если изделия из фарша легко разваливаются, чувствуются запах и привкус кислого хлеба, то это свидетельствует о длительном хранении, от чего могут быть другие посторонние запахи. Деформация изделий, липкий фарш, недостаточная или излишняя тепловая обработка, также относятся к недостаткам готового блюда.

5.6.3. Блюда из яиц. Цвет поверхности у омлетов должен быть румяным (золотистым), без подгорелостей, в разрезе - светло-желтый. Консистенция нежная, пышная, сочная. Запах и вкус запеченных свежих яиц.

5.6.4. Блюда из творога. Блюда из творога не должны иметь кислого, горького привкуса, затхлого запаха. Консистенция сырников нежная, мягкая, пышная, однородная, умеренно плотная, без частей непротертого творога, поверхность зарумяненная, без трещин и подгорелости. Суфле, пудинги характеризуются пористостью, сочностью, в них не должно быть комков.

5.6.5. Блюда из круп и макаронных изделий. Кашу тонким слоем распределяют по дну тарелки и протирают для определения наличия посторонних примесей (плохо перебрана крупа), комков (не мешали при варке). В кашах и изделиях из круп не должно быть затхлого запаха, привкуса горечи, подгоревшей крупы. Рассыпчатые каши должны иметь набухшие, мягкие, сохранившие форму и упругость зерна. У вязкой каши зерна должны быть полностью набухшими, хорошо разварившимися, слипающимися. В горячем виде такая каша держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет и вкус каши соответствует данному виду крупы.

Отварные макаронные изделия должны быть мягкими, упругими, с сохраненной формой, легко отделяющимися друг от друга.

5.6.6. Овощные блюда. Проверяют качество очистки овощей, наличие потемневших мест, глазков, однородность величины и формы нарезки, консистенцию, вкус и запах. Вареные и припущенные овощи должны быть мягкими, сочными, но не деформированными. Нарезка овощей, независимо от формы, равномерная. Картофельное пюре должно иметь белый или светло-кремовый цвет. На тарелке при раздаче внешний вид картофельного пюре представляет собой протертую картофельную массу, аккуратно уложенную, подровненную или с разнообразным узором, политую маслом. Консистенция пюре

пышная, однородная, без кусочков непротертого картофеля, с ароматом кипяченого молока.

5.6.7. Соусы. Качество соусов определяется цветом используемого бульона и содержанием наполнителей. Соусы должны иметь гладкую, нерасслоившуюся, умеренно густую консистенцию.

При бракераже сначала определяют консистенцию соуса, переливая его тонкой струйкой и пробуя на вкус. В соусах с наполнителями важно правильное равномерное измельчение продуктов и соблюдение их соотношения с основной частью соуса.

Недопустимые дефекты:

- посторонние неприятные запахи и привкусы;
- запах сырой муки и клейкость;
- запах и вкус подгорелой муки;
- водянистый вкус (слабый бульон);
- пересол, комки заварившейся муки;
- наличие темных крупинок и горького вкуса (овощи подгорели или их плохо зачистили).

Дефекты молочных соусов:

- свернувшееся молоко, комки, темный цвет от подгоревшей муки.

6.6.8. Блюда и изделия из теста

Оценивают внешний вид (характер поверхности, окраску, состояние корочки), состояние мякиша (пропеченности, степень пористости, отсутствие непромеса, закал).

Консистенция мучных блюд и изделий должна быть следующей:

- из пресного теста (в вареном виде) - мягкая, упругая;
- из дрожжевого - эластичная, с хорошо развитой равномерной пористостью;
- из песочного - мелкопористая, без закала, хрупкая, но не рассыпающаяся;
- из блинного - рыхлая, эластичная.

6.7. В блюдах (изделиях) с фаршами не должно быть слипшихся вмятин, разрывов, вытекания или оголения фарша (начинки).

6.8. Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и количества заказанных порций.

6.9. Масса вторых блюд (каши, пудинги и т. д.) определяется путем взвешивания всего количества порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом количества порций.

6.10. Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т. д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

6.11. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать $\pm 3\%$, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

6.12. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.13. Органолептическую оценку определяют в соответствии с требованиями.

6.14. Оценку качества готовой продукции необходимо оформлять в бракеражном журнале.

7. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДОУ

7.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

- 7.3. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников.
- 7.4. Администрация ДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
- 8.2. Администрация ДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.
- 8.3. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.