

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД № 117 ФРУНЗЕНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Улица Бухарестская, дом 68, корпус 3, литер А, город Санкт-Петербург, 192238. Телефон: 417-35-65

**УТВЕРЖДАЮ**

**Приказ от 15.09.2025 № 144- ОД**

**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии  
государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
детского сада № 117 Фрунзенского района Санкт-Петербурга**

**I. Общие положения**

- 1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 117 Фрунзенского района Санкт-Петербурга является локальным нормативным актом, регламентирующим организацию контроля за качеством питания обучающихся, качеством поставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи. (далее – положение, ГБДОУ № 117).
- 1.2. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии государственного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 117 Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее - комиссия).
- 1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с:
  - Законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями;
  - Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
  - Приложением 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 Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
  - Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.08.2024 № 9 «О внесении изменений в санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;
  - Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
  - Уставом ГБДОУ № 117.

## **II. Цели и задачи деятельности бракеражной комиссии**

2.2. Целью комиссии является осуществление контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГБДОУ № 117.

2.3. Основными задачами комиссии являются

- целенаправленная, непрерывная работа по организации правильного, сбалансированного питания, отвечающего физиологическим потребностям растущего организма;
- оценка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих на склад;
- оценка органолептических свойств приготовленных блюд;
- контроль полноты вложения продуктов в котел;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

## **III. Полномочия комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- осуществляет контроль пригодности складских и других помещений для хранения продуктов, а также условий их хранения;
- осуществляет контроль соблюдения технологии приготовления блюд;
- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов и качества приготовления блюд;
- осуществляет контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствует при закладке основных продуктов питания, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищевой продукции, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. в соответствии с методикой проведения, с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии;
- проверяет соответствие объемов готовой пищевой продукции объему разовых порций и количеству воспитанников.

## **IV. Состав бракеражной комиссии**

4.1. Состав комиссии утверждается распорядительным актом заведующего ГБДОУ № 117. Общее число членов комиссии, включая председателя, составляет не менее 5 (пяти) человек. Ротация состава комиссии проводится ежегодно по состоянию на начало учебного года или по мере необходимости.

4.2. В состав комиссии могут входить:

- Заместитель заведующего по АХР;
- Кладовщик;
- Педагогические и иные работники.

4.3. Решение об изменении состава комиссии принимается заведующим ГБДОУ № 117 в следующих случаях:

- прекращения (возникновения) трудовых отношений с работниками ГБДОУ № 117;
- в иных случаях по решению комиссии.

4.4. Председателем комиссии является заведующий. Заместитель председателя и секретарь избираются из членов комиссии.

4.4.1. Председатель комиссии:

- руководит деятельностью комиссии (в период отсутствия председателя комиссии ее деятельность руководит заместитель председателя комиссии);
- назначает дату и проводит заседания комиссии;

- подписывает протоколы;
- осуществляет иные полномочия, необходимые для организации надлежащей деятельности комиссии.

#### 4.4.2. Секретарь комиссии:

- формирует повестку дня заседания комиссии, доводит ее до сведения членов комиссии не менее чем за 5 (пять) рабочих дней до их начала;
- организует проведение заседаний комиссии;
- ведет и подписывает протокол заседания комиссии.

#### 4.5. Члены комиссии обязаны:

- участвовать в заседаниях комиссии;
- соблюдать настояще Положение;
- при принятии решений комиссии голосовать индивидуально и открыто;
- вносить предложения по совершенствованию деятельности комиссии.

4.6. Комиссия собирается не реже одного раза в 6 месяцев, оформляя заседания протоколами. Заседания комиссии назначаются председателем комиссии по собственной инициативе либо по требованию не менее чем одной трети членов комиссии.

4.7. Заседание комиссии считается правомочным, если на нем присутствует более половины ее членов. Решения на заседании комиссии принимаются большинством голосов от присутствующих членов комиссии путём открытого голосования. Передача права голоса другому лицу не допускается.

4.8. По итогам заседания составляется протокол заседания Совета по питанию, который подписывает председатель и секретарь.

4.9. Члены комиссии работают на добровольной основе.

4.10. Администрация ГБДОУ № 117 при установлении выплат стимулирующего характера или премировании вправе учитывать работу в комиссии.

### **V. Бракераж скоропортящейся пищевой продукции**

5.1. Комиссия ежедневно производит бракераж скоропортящейся пищевой продукции по мере ее поступления на склад.

5.1.1. Изучает сопроводительные документы: сертификаты качества, счет-фактуры, акты сдачи – приемки товара, декларации соответствия.

5.1.2. Осматривает пищевую продукцию, тару, наличие ярлыков и целостность упаковки.

5.2. После приемки продукции заполняется электронный журнал скоропортящейся пищевой продукции, ставится подпись ответственного лица. В конце отчетного периода журнал нумеруется постранично, прошнуровывается, скрепляется печатью ГБДОУ № 117 и подписью заведующего. Журнал хранится на складе у кладовщика. По истечению учебного года журналы сдаются в архив, где хранятся 3 года с последующей утилизацией.

### **VI. Бракераж готовой пищевой продукции**

6.1. Комиссия ежедневно производит бракераж готовой пищевой продукции до начала раздачи.

6.2. Перед проведением органолептической оценки все члены комиссии должны вымыть руки, надеть чистую одежду, соответствующую санитарно-гигиеническим требованиям (халаты, шапочки, перчатки), ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава пищевой продукции, изучить технологические карты.

6.3. Процедура анализа блюд проводится после приготовления, за 15-20 минут до раздачи. Опираясь на личные ощущения, в ходе органолептической процедуры, члены комиссии выставляют оценки по каждому блюду.

6.4. Органолептическая оценкадается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

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

6.6. Оценка «хорошо» дается блюдам, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

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

6.8. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюдо. Такое блюдо не допускается к реализации. Комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К реализации не допускается».

6.9. После проведения бракеража комиссия ставит отметку в журнале бракеража готовой пищевой продукции с подписями ответственных лиц. Перечень блюд в журнале должен соответствовать меню. В графе «подпись» около каждого блюда должно быть не менее трех подписей ответственных лиц. В конце отчетного периода журнал нумеруется постранично, прошнуровывается, скрепляется печатью ГБДОУ № 117 и подписью заведующего. Журнал хранится у лица. Ответственного за организацию питания. По истечению учебного года журналы сдаются в архив, где хранятся 3 года с последующей утилизацией.

6.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией, обсуждается на совещании у заведующего. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд, привлекаются к дисциплинарной ответственности.

6.11. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

6.12. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли 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 алгоритму при раздаче в групповую посуду.

6.13. Проверку порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т. д.) производят путем взвешивания 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

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

## **VII. Делопроизводство**

7.1 Протоколы заседаний комиссии хранятся в архиве ГБДОУ № 117 в течение одного года.

## **VIII. Заключительные положения**

8.1. Настоящее положение вступает в силу с даты его утверждения заведующим ГБДОУ № 117 и действуют до принятия нового.

8.2. Изменения и дополнения, внесенные в настоящее Положение, если иное не установлено, вступают в силу в порядке, предусмотренном законодательством, и доводятся до сведения указанных в нем лиц не позднее двух недель с момента вступления изменений и дополнений в силу.

8.3. После принятия Положения или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.