



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 32 Петродворцового района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО  
Общим собранием работников  
ГБДОУ детского сада № 32  
Петродворцового района  
Протокол № 4 от 30.08.2021

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий  
ГБДОУ детского сада № 32  
Петродворцового района  
\_\_\_\_\_ О.Ю. Яковлева  
Приказ от 31.08.2021 № 213

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения**  
**детского сада № 32 Петродворцового района Санкт-Петербурга**

**1. Общие положения.**

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 32 Петродворцового района Санкт-Петербурга (далее – Положение, бракеражная комиссия, Образовательное учреждение) разработано с целью урегулирования деятельности бракеражной комиссии Образовательного учреждения.
- 1.2. Положение разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:
  - Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
  - ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
  - Устав государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 32 Петродворцового района Санкт-Петербурга;
  - Положение об организации питания воспитанников государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 32 Петродворцового района Санкт-Петербурга.
- 1.3. Бракеражная комиссия создается заведующим Образовательного учреждения с целью осуществления контроля за качеством приготовленной пищи, соблюдением технологии приготовления пищи для воспитанников Образовательного учреждения.
- 1.4. Комиссия создается в количестве не менее трех человек и включает в себя повара, ответственного за организацию питания воспитанников, работника из числа административно-управленческого персонала.
- 1.5. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего Образовательного учреждения.
- 1.6. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Образовательного учреждения.

- 1.7. Настоящее Положение принимается решением Общего собрания работников Образовательного учреждения, утверждается заведующим Образовательного учреждения.
- 1.8. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового Положения.

## **2. Основные принципы и задачи деятельности бракеражной комиссии.**

- 2.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими локальными актами Образовательного учреждения.
- 2.2. Основными задачами деятельности бракеражной комиссии в Образовательном учреждении являются:
  - оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
  - контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
  - контроль за соответствием объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

## **3. Порядок работы бракеражной комиссии**

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе осуществляет свою деятельность ежедневно за 15 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.2. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специальной одежде (халате, головном уборе и т.п.).
- 3.3. Доснятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-требованием, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.
- 3.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт), правильность ведения технологического процесса, готовность блюд, определяет фактический вес порционных блюд (штучных изделий, отдельных компонентов), вносит предложения об улучшении вкуса блюд.
- 3.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку.
- 3.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 3.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 3.8. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций. Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания одной порции в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы одной порций (одного изделия), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).
- 3.9. Результат бракеража, в том числе разрешение к выдаче, замечания, нарушения или запрещение к выдаче блюда (кулинарного изделия) фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции установленной формы (приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- 3.10. Журнал бракеража готовой пищевой продукции формируется подневно в электронном виде при помощи программного продукта «Вижен-Софт: питание в детском саду», распечатывается, результат бракеража вносится вручную и заверяется подписями всех членов бракеражной комиссии. Журнал за календарный год прошнуровывается, пронумеровывается, скрепляется печатью и хранится у лица, ответственного за

организацию питания воспитанников Образовательного учреждения в течение одного года.

- 3.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий "удовлетворительно", "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией, является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению такого впредь и выносятся на обсуждение на рабочем совещании при заведующем Образовательного учреждения, на заседании Совета по питанию Образовательного учреждения.
- 3.12. По результатам проверки каждый член Комиссии вправе приостановить выдачу не соответствующего установленным требованиям блюда или изделия. Обоснованное решение о непригодной для выдачи пищи, с последующим уничтожением и списанием бракеражная комиссия, принимает большинством голосов.

#### **4. Методика органолептической оценки пищи**

- 4.1. Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества приготовленной пищи и заключается в рейтинговой оценке качества образцов приготовленной пищи в целом и основных органолептических характеристик образцов приготовленной пищи (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус).
- 4.2. Органолептический анализ приготовленной пищи включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, цвета, консистенции, запаха и вкуса с использованием пятибалльной шкалы: 5 баллов - отлично, 4 балла - хорошо, 3 балла - удовлетворительно и 2 балла - неудовлетворительно.
- 4.3. Блюда или изделия, которые не подлежат рейтинговой оценке (не подвергаются кулинарной обработке: овощи и фрукты порционные, йогурт, хлеб, сок и пр.), анализируются с точки зрения доброкачественности или недоброкачественности продукта.
- 4.4. При органолептической оценке температура приготовленной пищи должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации.
- 4.5. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе) и др. При оценке цвета обращают внимание на основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность. По внешнему виду и цвету блюд можно судить о соблюдении технологии приготовления, готовности блюда (изделия). Обращается внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 4.6. Оценка консистенции проводится:
  - визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);
  - визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой), а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия), размазыванием (пюре и пр.);
  - тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.
- 4.7. В дальнейшем определяется запах пищи: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2-3 секунды и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия) данного вида, определяют наличие посторонних запахов.
- 4.8. Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию блюда (изделия) помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, а также определяют наличие посторонних привкусов.
- 4.9. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:
  - из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
  - в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;

- вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт может явиться причиной пищевого отравления.

## **5. Критерии органолептической оценки пищи**

- 5.1. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.
- 5.2. Оценка "отлично" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус) характеристикам, предусмотренным утвержденными технологическими картами.
- 5.3. 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.
- 5.4. 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).
- 5.5. 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 (изделие) не допускается к раздаче.