



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
АДМИНИСТРАЦИЯ НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД №12 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

192076, Санкт-Петербург г, Рыбацкий проспект, д 51, корп 2 , литер А
Телефон: 8-812-417-35-67

ПРИКАЗ

«29» августа 2025г.

№ 049/3 -ТД

«О составе бракеражной комиссии»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по питанию в следующем составе:

Председатель Бракеражной комиссии: И.О. заведующего ГБДОУ- Гринкевич А.И., на время отсутствия руководителя на рабочем месте, бракераж проводит и исполняет обязанности председателя, старший воспитатель Суханова Д.В.

Члены Бракеражной комиссии:

1. Кладовщик - Рамазанова Т.Х.
2. Заведующий производством – Босова Л.Б.
3. Заведующий хозяйством - Клавдиева И.П.
4. Председатель профсоюза- Воронина Е..А.

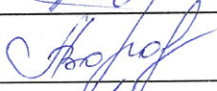
2. При проведении снятия проб незамедлительно вносить результаты в журнал бракеража.

И.О. заведующего

Гринкевич А.И.



Лист ознакомления работников с приказом от 29 августа 2025 г. № 049/3-од

№ п/п	Фамилия, имя, отчество работника	Должность	Подпись работника	Дата ознакомления с приказом
1.	Босова Л.Б.	Шеф-повар		29.08.25
2	Рамазанова Т.Х.	Кладовщик		29.08.25
3	Клавдиева И.П.	Зав.хозяйством		29.08.25
4	Воронина Е.А.	Председатель профкома		29.08.25
5	Суханова Д.В	Старший воспитатель		29.08.25

Положение о Бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детский сад № 12
Невского района Санкт – Петербурга

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 12 Невского района Санкт – Петербурга (далее – Бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 12 Невского района Санкт – Петербурга (далее ГБДОУ детский сад № 12) в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества поставляемых продуктов и соблюдению санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи и раздаче в ГБДОУ детском саду № 12 .
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующим СанПиНом сборниками рецептур, технологическими картами утвержденными и принятыми для работы, Гостами, нормативными документами по организации питания и актами ГБДОУ детского сада.
- 1.3. Срок действия положения о Бракеражной комиссии до внесения изменений положения. В случае отсутствия дополнений и изменений пролонгируется ежегодно.

2. Порядок создания Бракеражной комиссии и ее состав.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ГБДОУ детский сад № 12 по согласованию с Советом по питанию ГБДОУ детский сад № 12.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 6 членов. В состав комиссии входят: заведующий, заместитель заведующей, заведующий хозяйством, кладовщик, председатель профкома, представитель родительского сообщества.

3. Полномочия комиссии.

- 3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием воспитанников ГБДОУ детского сада № 12.
- 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:
- Осуществляет контроль соблюдения санитарно- гигиенических норм при транспортировке, доставке, разгрузке продуктов питания;
 - Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - Ежедневно следить за правильностью составления меню;
 - Контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах (при их наличии);
 - Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, учет замены продуктов питания на разрешенные, для аллергиков;
 - Следит за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;
 - Периодически присутствует при закладке основных продуктов питания, проверяет выход блюд;
 - Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию,

жесткость, сочность и т. д. В соответствии с Правилами бракеража готовой продукции (приложение № 1)

- Проверяет наличие снятия суточной пробы, ее хранения, правильность оформления;
- Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- Проверяет соответствие объема приготовленного питания объему разовых порций на одного ребенка и на количество детей при выдаче на группу;

3.3. При проведении проверок пищеблока Бракераянная комиссия руководствуется Санитарно – эпидемиологическими правилами и другими нормативно правовыми документами по организации питания в ГБДОУ.

3.4. Бракераянная комиссия имеет право:

- В любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- Проверять выход продукции;
- Контролировать наличие суточных проб;
- Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- Проверять качество поставляемой продукции от поставщика, соответствие спецификации товара;
- Контролировать соблюдение 10 - дневного меню;
- Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания в кладовой;
- Вносить предложения на рассмотрение руководству ГБДОУ детского сада № 12 по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;
- Бракераянная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля по организации питания, за работой пищеблока на совещаниях при руководстве ГБДОУ.

4.Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракераянном журнале и оцениваются по балльной системе. В случае выявления, каких либо нарушений, замечаний Бракераянная комиссия вправе приостановить выдачу готовой продукции до принятия необходимых мер по устранению замечаний и нарушений.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракераянный журнал.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством ГБДОУ детский сад № 12 и работникам пищеблока

Правила бракеража пищи
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду № 12 Невского района Санкт – Петербурга.

1. Общие положения

- 1.1 Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 12 Невского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ детский сад № 12), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2 Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.3 Бракераж блюд и готовых изделий производят члены бракеражной комиссии. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При обнаружении нарушения технологии приготовления пищи Бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.
- 1.4 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у шеф – повара (заведующий производством) на пищеблоке или в кабинете кладовщика.
- 1.5 За качество пищи несут санитарную ответственность кладовщик, повара, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п.4 настоящих правил, и допустившее её к потребителю.

2. Методика органолептической оценки пищи

- 2.1 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, приятный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфически запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнять 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. Органолептическая оценка первых блюд

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся 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 загрязнённости.

3.2. При оценке внешнего вида супов и тушёных овощей 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).

3.3. 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.

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

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолённости, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то его пробуют без сметаны.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

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

4.3. 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, присутствие в ней необрушенных зёрен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложения.

4.4. 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.

4.5. 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 (при наличии финансирования и договора).

4.6. 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. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

4.7. 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. Варёная рыба имеет вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а обжаренная приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка качества блюд и готовых изделий, производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - **5** отлично, **4** хорошо, **3** удовлетворительно, **2** не удовлетворительно (брак).

5 -Оценка отлично – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4 Оценка хорошо – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкусов и которые можно исправить, ставятся блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолён, не доведён до нужного цвета и др.).

3 Оценка удовлетворительно – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но приготовлены для употребления в пищу без переработки.

2 Оценка неудовлетворительно (брак) – изменения, в технологии приготовления блюда не возможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, даётся изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится, только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

5.4. Оценка удовлетворительно и неудовлетворительно, данная членом Бракеражной комиссии, осуждается на заседании Бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до руководителя ГБДОУ детского сада № 12, и ответственного осуществляющего контроль за организацией питания детей.

5.5. Лица проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

И.О.заведующего ГБДОУ



Гринкевич А.И.