

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 19 комбинированного вида  
Кировского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО:

На заседании  
Совета Образовательного учреждения  
Протокол № 3 от «29» августа 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий ГБДОУ детским садом  
№ 19 Кировского района  
Санкт-Петербурга  
\_\_\_\_\_/ Е.В. Ракутина  
Приказ № 84 от 29.08.2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК  
«29» августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_/ Л. Л. Ершова

## ПОЛОЖЕНИЕ

### О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
детском саду № 19 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга

## **1. Общие положения**

1.1. В целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГБДОУ создается и действует Бракеражная комиссия учреждения (далее по тексту Бракеражная комиссия).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами и Санитарными требованиями, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, методическими рекомендациями по организации претензионной работы, требованиями Государственного контракта на комплексную услугу по организации питания, настоящим Положением.

## **2. Основные задачи**

Основными задачами являются:

2.1. Осуществление систематического контроля за надлежащим исполнением условий Контракта со стороны Исполнителя:

- за соблюдением сроков, объемов и ассортиментом поставляемого товара
- за целевым использованием Продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за выходом порций, качественным и количественным составом готовых блюд.

2.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.3. Обеспечение требований санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.4. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

## **3. Состав Бракеражной комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего Учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе заведующего.

3.2. В состав Бракеражной комиссии входят:

- дежурный администратор;
- ответственный по питанию;
- представитель родительской общественности;
- ответственный повар (представитель Исполнителя);
- старшая медицинская сестра (прикрепленный работник поликлиники).

## **4. Полномочия комиссии**

1.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания и проверку сроков реализации;
- соответствие наименования и количества продуктов питания товарно-транспортной накладной;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- осуществляет контроль за качеством приготовления пищи;
- проверяет наличие суточной пробы;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и

- запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- проверяет при выдаче питания с пищеблока соответствие объемов выхода блюд по количеству детей и соблюдение объема реализованных порций.

## 2. Содержание и формы работы

2.1. Бракеражная комиссия организует свою деятельность согласно план-графика работы.

2.2. Бракеражная комиссия контролирует прием продуктов с базы согласно план-графику. Проверяет соответствие наименования товара и веса товарной накладной, сроки годности, сохранность упаковки, наличие сертификатов. При выявленных недостатках оформляются Претензионные акты установленного образца (приложение к Гос. контракту), которые подписываются у уполномоченного представителя Исполнителя и направляются по факсу или электронной почте, либо передаются уполномоченному представителю Исполнителя под расписку. В случае отказа представителя от его подписания, в Акте делается соответствующая отметка.

2.3. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно Бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований. Меню должно быть утверждено директором Поставщика услуг и согласовано заведующим учреждения, При расхождении количества порций в Заявке на организацию питания воспитанников с фактически присутствующим количеством детей составляется Акт на корректировку объема блюд.

2.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, 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.

2.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, предоставленный Исполнителем. Журнал хранится у Исполнителя (повара).

2.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

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

2.8. 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.

2.9. 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).

2.10. 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 не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

2.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

2.12. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливаются путем деления емкости кастрюли или котла 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 механизму при раздаче в групповую посуду.

2.13. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна

быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятиком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

### 3. Номенклатура дел

Номенклатура дел Бракеражной комиссии Учреждения представляет собой систематизированный и оформленный в установленном порядке перечень документации с указанием сроков их хранения утверждается руководителем Учреждения.

Индекс дела	Наименование дела	Срок хранения дел	Ответственные
07-01	Перечень нормативных документов по питанию	На период действия	Медицинская сестра, кладовщик, повар
07-02	10-дневное меню	На период действия	Медицинская сестра, кладовщик, повар
07-03	Картотека блюд (технологические карты)	На период действия	Медицинская сестра, повар
07-04	- План Совета по питанию - Протоколы заседаний совета - Графики контроля за организацией питания - Тетрадь контроля	На период действия	Медицинская сестра, кладовщик
07-05	Годовые, квартальные, месячные заявки на продукты	На период действия	Кладовщик
07-06	Акты, справки, заявления по организации питания	3 года	Медицинская сестра, кладовщик
07-07	Журнал бракеража сырой продукции	3 года	Медицинская сестра, кладовщик
07-08	Журнал бракеража готовой продукции	3 года	Медицинская сестра, кладовщик
07-09	Журнал регистрации калорийности пищи	3 года	Медицинская сестра, кладовщик

#### **4. Заключительные положения**

4.1. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности Бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний выявленных комиссией.

4.2. При изменении состава Конфликтной комиссии и ее председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приема-передачи документов.