

**ПРИНЯТО**

Общим собранием работников  
ГБДОУ детского сада №14  
Василеостровского района  
16.02.2021 года, протокол № 4

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом от 01.03.2021 г №10  
заведующего ГБДОУ детским садом №14  
И.С. Семеновой \_\_\_\_\_

с учётом мнения Совета родителей  
(законных представителей)  
ГБДОУ детского сада №14  
Василеостровского района  
Санкт-Петербурга  
протокол от 16.02.2021 года № 3

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА №14  
ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Санкт-Петербург  
2021

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом ГБДОУ детского сада №14 Василеостровского района (далее ГБДОУ) в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГБДОУ создается и действует Бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Методика органолептической оценки качества продукции общественного питания»,
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- сборниками рецептов,
- технологическими картами приготовления блюд,
- настоящим Положением

## **2. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

2.1. Состав Бракеражной комиссии выбирается и принимается на общем собрании работников Образовательной организации и утверждается приказом заведующего ГБДОУ ежегодно.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 человек (Председатель и члены комиссии).

## **3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

Бракеражная комиссия ГБДОУ:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню-раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

## **4. СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

4.1. Члены Бракеражной комиссии ежедневно приходят на пищеблок для снятия бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.

Пробу берут из общего котла.

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.

4.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно. Результаты оцениваются по пятибалльной системе.

Оценка 5 баллов соответствует блюдам (изделиям) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия).

Оценка 3 балла соответствует блюдам (изделиям) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкостей в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов и запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

4.3. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал, установленной формы и оформляется подписями всех членов Бракеражной комиссии.

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

4.5. Администрация ГБДОУ обязана содействовать деятельности Бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.