

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада №14
Василеостровского района
протокол №1 от 31.08.2026г.

с учётом мнения Совета родителей
(законных представителей)
ГБДОУ детского сада №14
Василеостровского района
протокол №1 от 31.08.2026г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом заведующего
ГБДОУ детским садом №14
Василеостровского района
№ 43 от 31.08.2026

**Семенова
Ирина
Сергеевна**

Подписан: Семенова Ирина Сергеевна
DN: C=RU, S=г. Санкт-Петербург,
L=Санкт-Петербург, T=Заведующий,
O=ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 14
КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА
ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, СНИЛС=00565531228,
ИНН=780413168008, E=vassdou14@mail.ru,
G=Ирина Сергеевна, SN=Семенова,
CN=Семенова Ирина Сергеевна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2026-09-25 12:17:58
Foxit Reader Версия: 9.7.2

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

Санкт-Петербург
2026

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 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм 2.3/2.4.4282-26 «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.