

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 33 Московского района Санкт-Петербурга**

(полное наименование учреждения)

196233, г.Санкт-Петербург, пр.Космонавтов, д.50, корпус 2, литера А  
Тел.8(812)727-44-90

**ПРИНЯТО**

Решением общего собрания работников ОУ  
Протокол № 5 от 30.05.2024

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий  
ГБДОУ детский сад № 33 Московского  
района Санкт-Петербурга  
Н.Н.Шамшонкова  
Приказ № 11/ОД от 10.06.2024



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии готовой и сырой продукции в  
государственном бюджетном дошкольном образовательном  
учреждении детский сад № 33  
Московского района Санкт-Петербурга**

**Положение о бракеражной комиссии готовой и сырой продукции в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 33 Московского района Санкт-Петербурга**

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. В целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, соблюдения технологии приготовления блюд, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче питания в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 33 Московского района Санкт-Петербурга (далее ГБДОУ № 33) создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, Советом родителей.

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ГБДОУ № 33, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.4. Учреждение имеет Бракеражные журналы (*приложение 1*):

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

1.6. Место хранения журналов:

- «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» хранится на пищеблоке.
- «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» хранится в кладовой для продуктов (сухой) и заполняется заместителем заведующего по административно-хозяйственной части по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

## **2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ**

2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.

2.2. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ГБДОУ № 33 на начало учебного года, или в течение года в случае изменения состава комиссии.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 человек. В состав комиссии могут входить:

- Председатель комиссии (заведующий или зам.зав.по АХЧ);
- члены комиссии (медсестра, воспитатели, помощник воспитателя, члены родительского комитета).

## **3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ**

**Бракеражная комиссия учреждения:**

- осуществляет контроль за соблюдением 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;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания;
- осуществляет контроль за качеством приготовления пищи;
- осуществляет контроль за технологией приготовления блюд;
- проверяет соответствие блюд 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.; в соответствии с методикой проведения (*Приложение 2*), с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии.
- имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний.
- при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами»
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей (*Приложение 3*)
- осуществляет контроль за рационом питания в соответствии с ведомостью выполнения норм продуктового набора. (*Приложение № 4*)

#### 4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГБДОУ № 33

4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак) (*Приложение 3*).

4.2. Оценка качества продукции заносится в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится 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.

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

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ДОКУМЕНТАЦИИ

5.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

5.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

#### 6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация ГБДОУ № 33, совместно с комиссией по установлению стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

6.3 Администрация ГБДОУ № 33 обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Приложение № 1  
к Положению о бракеражной комиссии готовой  
и сырой продукции в государственном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении детский сад № 33  
Московского района Санкт-Петербурга

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

| Дата и час<br>изготовлен<br>ия блюда | Время<br>снятия<br>бракера<br>жа | Наимено<br>вание<br>готового<br>блюда | Результаты<br>органолептич<br>еской оценки<br>качества<br>готовых блюд | Разрешение<br>к реализации<br>блюда,<br>кулинарного<br>изделия | Подписи<br>членов<br>бракеражн<br>ой<br>комиссии | Результаты<br>взвешиван<br>ия<br>порционны<br>х блюд | Прим<br>ечани<br>е |
|--------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------|
|                                      |                                  |                                       |                                                                        |                                                                |                                                  |                                                      |                    |

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

| Дата и<br>час,<br>поступлен<br>ия<br>пищевой<br>продукции | Наименован<br>ие | Фас<br>овка | дата<br>вырабо<br>тки | изгот<br>овите<br>ль | пост<br>авщ<br>ик | количе<br>ство<br>поступ<br>ившего<br>продук<br>та (в кг,<br>литрах,<br>шт) | номер<br>документа,<br>подтверждаю<br>щего<br>безопасность<br>принятого<br>пищевого<br>продукта<br>(декларация о<br>соответствии,<br>свидетельство<br>о<br>государственн<br>ой<br>регистрации,<br>документы по<br>результатам<br>ветеринарно-<br>санитарной<br>экспертизы) | Результат<br>ы<br>органоле<br>птического<br>й оценки,<br>поступив<br>шего<br>продовол<br>ьственного<br>о сырья и<br>пищевых<br>продукто<br>в | Условия<br>хранени<br>я,<br>конечн<br>ый срок<br>реализа<br>ции | Дата и<br>час<br>фактичес<br>кой<br>реализаци<br>и | Подпи<br>сь<br>ответс<br>твенно<br>го<br>лица | Пр<br>еча<br>е |
|-----------------------------------------------------------|------------------|-------------|-----------------------|----------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------|
|                                                           |                  |             |                       |                      |                   |                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                              |                                                                 |                                                    |                                               |                |

## **1. Методика органолептической оценки пищи.**

1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые 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.

## **2. Органолептическая оценка первых блюд.**

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

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

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

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

## **3. Органолептическая оценка вторых блюд.**

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

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

3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.5. 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.

3.6. 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. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

3.7. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

#### 4. Органолептическая оценка третьих блюд

4.1. Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков.

4.2. Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный, от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фруктов должны занимать  $\frac{1}{4}$  объема посуды.

4.3. Чай не должен содержать чаинок. Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.

#### 5. Органолептические показатели мучных изделий

5.1. Готовые изделия из любого теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий – от золотистого – желтого до светло – коричневого. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

#### 6. Критерии оценки качества блюд

6.1. Оценка дается на каждое блюдо отдельно по 4-х бальной системе:

- Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.
- Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.).
- Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

6.2. В случае выявления, каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.3. Неудовлетворительная оценка качества блюда, данная бракеражной комиссией, обсуждается на совещании при директоре.

6.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

## 1. ИНСТРУКЦИЯ ПО ИЗМЕРЕНИЮ ОБЪЁМА БЛЮД

- 1.1 Объем первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций (по количеству детей).
- 1.2 Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом тары и учетом числа порций.
- 1.3 Из порционных блюд ( котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешивается 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.
- 1.4 Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать + 3% , но масса 10 порций должна соответствовать норме.

## 2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

2.1 Оценка дается на каждое блюдо отдельно по 4-х бальной системе:

- Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.
- Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.).
- Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

2.2. В случае выявления, каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

2.3. Неудовлетворительная оценка качества блюда, данная бракеражной комиссией, обсуждается на совещании при директоре.

2.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Приложение № 4  
к Положению о бракеражной комиссии готовой  
и сырой продукции в государственном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении детский сад № 33  
Московского района Санкт-Петербурга

**Ведомость выполнения норм продуктового набора**  
За период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

**12 часов**

| Наименование продукта         |  |
|-------------------------------|--|
| Норма на 1 чел., г            |  |
| 1                             |  |
| 2                             |  |
| 3                             |  |
| 4                             |  |
| 5                             |  |
| 6                             |  |
| 7                             |  |
| 8                             |  |
| 9                             |  |
| 10                            |  |
| Факт. за 10 дн., г            |  |
| Факт. за день, г              |  |
| Выполнение, г                 |  |
| Выполнение, %                 |  |
| Белки, г                      |  |
| Жиры, г                       |  |
| Угле-воды, г                  |  |
| Энергетическая ценность, ккал |  |

