



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 35
Невского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад №35 Невского района Санкт-Петербурга)
193318, Санкт-Петербург, ул. Коллонтай, дом 4, корп.2, литер А
193318, Санкт-Петербург, Союзный проспект, дом 3, корпус 2, литер А
193318, Санкт-Петербург, Союзный проспект, дом 8, корпус 2, строение 1
193318, Санкт-Петербург, Союзный проспект, дом 6, корпус 2, строение 1
ИНН7811575193 КПП 781101001
Тел/факс: (812) 2466-99-43; E-meal: ds35neva@mail.ru

ПРИНЯТО:

на Общем собрании работников
Протокол № 1 от 09.01.2025 г.

С учётом мнения родительской
общественности
Протокол № 1 от 09.01.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующим ГБДОУ детским садом № 35
Невского района Санкт-Петербурга
Приказ № 8/2 от 09.01.2025 г.
Е.А. Архиповой



**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В
ДОШКОЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

2025

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии в дошкольной образовательной организации (далее – ДОО) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями на 29 декабря 2022 года;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года),
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Уставом ГБДОУ и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в ДОО определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует её деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность её членов.

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции — комиссия общественного контроля организации, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи комиссии входит:

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.6. Состав комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего ДОО на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.7. Комиссия состоит не менее чем из 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: заведующий ДОО или его заместитель (председатель комиссии);
- медицинский работник;
- кладовщик;
- педагогические сотрудники;

- повара;
- представитель родительской общественности ДОО.

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники организации, приглашенные специалисты.

1.8. Члены комиссии работают на добровольной основе совместно с администрацией ДОО.

1.9. Администрация ДОО при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов комиссии.

2. ФУНКЦИИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ, БРАКЕРАЖУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

2.1. К основным функциям комиссии в ДОО относят:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов (Приложение 1);
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему количества порций и обучающихся;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (Приложение 2);
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

2.2. Комиссия проверяет:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;
- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте.
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока, а также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование пищеблока;

- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке - 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания диетического питания;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

2.3. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

2.4. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным руководителем Планом работы бракеражной комиссии ДОО, который доводится до сведения всех сотрудников осуществляющих питание воспитанников ДОО.

2.5. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.6.1. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. 2.9.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

2.6.2. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

2.7. Комиссия осуществляет контроль за наличием Актов на списание продуктов, неостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей. При выявлении нарушений комиссия составляет Акт за подписью всех членов.

2.8. Комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся ДОО в режиме дня.

2.9. Комиссия отчитывается о результатах контрольной деятельности на административных совещаниях, общих собраниях, совете родителей.

3. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

3.1. Комиссия в полном составе ежедневно осуществляет снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню:

- бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), 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;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд, журнал прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

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

- 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;
- 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;
- 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);
- оценка «неудовлетворительно» (брак) 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 комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании в присутствии заведующего. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.3. Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают 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.

3.4. 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 кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.5. По результатам контрольной деятельности комиссия готовит Акт для рассмотрения заведующим на совещании, общем собрании работников, совете родителей (законных представителей) обучающихся. Результаты работы комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания ДОО.

3.6. Администрация ДОО обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний.

4. ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЧЛЕНОВ КОМИССИИ

4.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- контролировать выполнение принятых решений;
- отбор и направление поставляемой продукции на исследование в специализированную лабораторию в рамках производственного контроля;
- осуществлять контроль инвентаризационных ведомостей и актов на списание не востребовавшихся порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОО в режиме дня;
- ходатайствовать перед администрацией ДОО о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

4.2. Комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему порций и количеству обучающихся.

4.3. Комиссия несёт ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
- за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

5. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО КОМИССИИ

5.1. Комиссия осуществляет контроль за систематическим ведением ответственными работниками пищеблока за:

- Актами на списание не востребовавшихся порций;
- Гигиеническим журналом (сотрудники);
- Журналом бракеража готовой пищевой продукции;
- Журналом бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Табелем учёта посещаемости детей;
- Журналом учёта температурного режима холодильного оборудования;
- Журналом учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- Журналом учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного обучающегося среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет

энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

- Журналом учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журналом генеральной уборки, учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Ведомостью контроля за рационом питания детей.

Журналы пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью ДОО.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ О КОМИССИИ

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, согласовывается на общем собрании работников образовательной организации, Советом родителей и утверждается приказом руководителя ДОО.

6.2. Данное Положение принимается на неопределенный срок, изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

6.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция утрачивает силу.