

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 4 комбинированного вида Кронштадтского района Санкт-Петербурга**

197760, Санкт-Петербург, г. Кронштадт, ул. Зосимова, д. 4, литера А, тел\факс (812) 311-61-10  
e-mail: [dou4sun@mail.ru](mailto:dou4sun@mail.ru)

**ПРИНЯТА**

на заседании Совета ГБДОУ  
детский сад № 4 Кронштадтского  
района Санкт-Петербурга  
протокол № 1 от 11.01.2016 года

**УТВЕРЖДЕНА**

Заведующий ГБДОУ детский сад № 4  
Кронштадтского района Санкт-Петербурга



А.З. Горчакова

Приказ от 12.01.2016 № 11-Д

**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии  
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
детский сад № 4 комбинированного вида  
Кронштадтского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург

2016

## **I. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия по готовой продукции создана в ГБДОУ детский сад № 4 Кронштадтского района Санкт-Петербурга (далее ГБДОУ) в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

Бракеражная комиссия по готовой продукции в своей деятельности руководствуется Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации», Законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26, рекомендациями утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования науки РФ от 11.03.2012 № 213н/178 «Методические рекомендации по организации питания воспитанников и воспитанников в образовательных учреждениях, действующими законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, региональными приказами и распоряжениями, Уставом и локальными актами ГБДОУ.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников ГБДОУ и привлекаемых членов родительского совета.

1.3. Решения, принятые бракеражной комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками ГБДОУ, либо если в таких решениях прямо указаны работники ГБДОУ, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.4. Деятельность комиссии основывается на принципах:

а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания.

б) уважения прав и защиты законных интересов работников Организации, а также воспитанников.

в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, с советом по питанию.

### **2. Основные цели и задачи комиссии**

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих на ГБДОУ сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся качества, состава, веса, объема всех приготовленных на ГБДОУ блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.2.4. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

## **II. Порядок создания бракеражной комиссии по готовой продукции и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия по готовой продукции создается общим собранием работников ГБДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ГБДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из трех членов. В состав бракеражной комиссии по готовой продукции могут входить:

- Председатель комиссии (ответственный за организацию питания в ГБДОУ);
  - Члены комиссии:
    - медицинский работник (договор ГБДОУ с ГБУЗ «Поликлиника № 74» на оказание услуг по медицинскому обслуживанию);
    - работник, осуществляющий организацию питания, кладовщик.
- 2.3. Председатель комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

### **III. Деятельность комиссии**

3.1. Члены бракеражной комиссии по готовой продукции выполняют следующие обязанности:

- комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность;
- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- осуществляют контроль качества приготовления пищи;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.2. Члены комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

3.3. Выдача (отпуск) воспитанникам готовой пищи из общих котлов, кастрюль, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

3.4. По результатам проверки каждый член комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением комиссия принимает большинством голосов.

3.5. Решение комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

3.6. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее двух ее членов.

### **IV. Требования к оформлению документации**

4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии по готовой продукции отражаются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

4.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии по готовой продукции нарушениях фиксируется в актах проверок.

### **V. Права и обязанности комиссии**

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2. Все работники ГБДОУ обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

5.3. По устному или письменному запросу комиссии или отдельных ее членов работники ГБДОУ обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения,

письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные комиссией помещения и места.

5.4. На заседания комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

5.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если комиссией не будет принято иное решение.

5.6. Члены комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

5.7. За нарушение настоящего Положения работники ГБДОУ и члены комиссии несут персональную ответственность.

#### **V. Заключительные положения**

5.1. Члены бракеражной комиссии по готовой продукции работают на добровольной основе.

5.2. Администрация ГБДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии по готовой продукции.

5.3. Администрация ГБДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

## Оценка качества питания в ГБДОУ

### 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, 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).

1.2.3. 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 непотертых 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, не 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 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 определяться 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

#### .4. Критерии оценки качества блюд.

4.1. «Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

4.2. «Хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

4.3. «Удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

4.4. «Неудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

**Циклограмма работы бракеражной комиссии на учебный год**

<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Ответственный</b>
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Входной контроль поступающих продуктов.	3 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль за выполнением натуральных норм, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществ для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов.	1 раз в 2 недели	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль за технологией приготовления, выхода блюд, выдача готовой продукции	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Медсестра, врач
Отчет на Совете ГБДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

**Примерная программа  
проведения проверок организации питания в ГБДОУ  
с участием родительской общественности**

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	
2.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	
* сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов		
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением социального питания	
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	
13.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	



15.	Наличие договора с аккредитованными учреждениями о проведении лабораторных и визуальных проверок	
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды	
17.	Наличие промаркированных емкостей для чистой и использованной посуды	