

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 81 Красносельского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада № 81
Красносельского района СПб

Протокол № 8 от 31.08.2026

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
ГБДОУ детским садом № 81
Красносельского района СПб
И.А. Моисеева

Приказ от 31.08.2026 № 93/1 - а

**Моисеева
Ирина
Анатольевна**

Подписано цифровой подписью:
Моисеева Ирина Анатольевна
DN: cn=Моисеева Ирина Анатольевна,
o=Государственное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 81
Красносельского района Санкт-
Петербурга, email=dc_81@mail.ru, c=RU
Дата: 2026.10.05 17:27:30 +03'00'
Версия Adobe Acrobat: 2022.001.20142

**Положение
о бракеражной комиссии
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 81 Красносельского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург
2026

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии разработано в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии со следующими документами:

- Устав Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 81 Красносельского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ).
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СП 2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 2.1.3684-21. Санитарные правила и нормы Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими нормами санитарного законодательства, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, методическими рекомендациями по организации претензионной работы, требованиями Государственного контракта по организации питания, настоящим Положением.

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, медицинским и педагогическим персоналом.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива Учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждения.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий Учреждением (председатель комиссии);
- медсестра;
- заместитель заведующего по воспитательно-образовательной работе;
- заведующий хозяйством;
- кладовщик.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия выполняет следующие задачи:

- 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;
- 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. Оценка организации питания в Учреждении

4.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.

4.2. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должна быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей.

Меню должно быть утверждено заведующим учреждения, медицинской сестрой.

4.3. Пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешать пищу в котле.

Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

4.4. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракераном журнале.

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. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.6. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции требованиям нормативных и технических документов.

4.8. 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.

4.9. 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).

4.10. Оценка «неудовлетворительно» 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 бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не разрешено»

4.11. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5. Заключительные положения

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. При изменении состава бракеражной комиссии и ее председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приема-передачи документов.

Лист ознакомления с Положением о бракеражной комиссии ГБДОУ:

№ п/п	ФИО	Должность	Подпись
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			