

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 42
Фрунзенского района Санкт-Петербурга

Принято
Общим собранием работников
ГБДОУ детский сад № 42 Фрунзенского
района Санкт – Петербурга
Протокол № 1 от «09» января 2025 года

Утверждено
Заведующий ГБДОУ детский сад №42
Фрунзенского района Санкт –
Петербурга
Е.А.Куликовская
Приказ № 1 от «09» января 2025 года

с учетом мнения Совета родителей
ГБДОУ детский сад № 42
Фрунзенского района Санкт –
Петербурга
Протокол № 2 от «09» января 2025 года

**Положение
о бракеражной комиссии**

государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 42
Фрунзенского района Санкт-Петербурга

Санкт –Петербург
2025

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 42 Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее - Положение) разработано в соответствии с

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",
- Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (редакция от 01.01.2022 г.),
- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 №569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»,
- распоряжением Управления социального питания Правительства Санкт – Петербурга № 01-04-14/24-1-0 от 28.12.2024 «Об утверждении Регионального стандарта по обеспечению питанием воспитанников государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга» (вступает в силу с 27.01.2025 г.);
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 9 от 22.08.2024 «О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (вступает в силу с 01.03.2025 г., действует до 01.01.2027 г.);
- Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 42 Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение),
- другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Положение определяет цели, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия (далее - Комиссия) создана в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Образовательном учреждении.

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

рецептур, технологическими картами, ГОСТами, данным положением.

1.5. Состав Комиссии утверждается приказом заведующего Образовательным учреждением на начало учебного года. Срок полномочий Комиссии - 1 год.

1.6. Комиссия состоит не менее чем из 3-х человек. В состав Комиссии могут входить:

- представители администрации (заведующий учреждением, заместители заведующего, заведующий хозяйством) (председатель комиссии);
- педагогические сотрудники;
- специалисты;
- медицинские работники;

- кладовщик;
- члены профсоюзного комитета образовательного учреждения.

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

1.7. Комиссия работает в тесном контакте с Советом по питанию, администрацией, профсоюзным комитетом Образовательного учреждения.

1.8. Члены Комиссии работают на добровольной основе.

1.9. Администрация Образовательного учреждения при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов Комиссии.

2. Основные задачи бракеражной комиссии

В задачи Комиссии входит:

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания с соответствующими сертификатами качества в соответствии с требованиями технических регламентов;
- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательном учреждении;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3. Функции бракеражной комиссии

3.1. К основным функциям Комиссии 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 «Методика определения качества продуктов»);
- контроль соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- контроль отбора суточной пробы;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (Приложение №2 «Методика органолептической оценки пищи»);
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

3.2. Комиссия проверяет:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража поступающей пищевой продукции;
- условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;
- рацион питания, сверяя его с основным 10-дневным и ежедневным меню;

- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока;
- визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, а также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование пищеблока;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

3.3. Комиссия контролирует:

- оформление сопроводительной документации, маркировку продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;
- полноту и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке;
- поточность приготовления продуктов питания;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке;
- условия и сроки хранения продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке;
- соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- исправность холодильного, технологического оборудования;
- личную гигиену персонала, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинацию сотрудников образовательного учреждения;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущую уборку на пищеблоке.

3.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей Комиссии по бракеражу поступающей, скоропортящейся и готовой продукции, контролю за организацией и качеством питания.

3.5. Все блюда и кулинарные изделия, изготавляемые на пищеблоке образовательного учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

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

3.7. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркованные 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.

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

3.9. При выявлении нарушений Комиссия для принятия необходимых решений информирует Совет по питанию.

4. Содержание и формы работы

4.1. Бракераж готовой продукции

Члены Комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

В меню должны быть проставлены дата, количество детей, суточная пробы, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи кладовщика, повара, медицинского работника.

Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в кotle.

Бракераж начинают с блюд, имеющих слабо выраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

Органолептическая оценкадается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

Оценка 5 баллов соответствует блюдам без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла соответствует блюдам с незначительными или легко устранимыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабо выраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда и т.д.

Оценка 3 балла соответствует блюдам с более значительными недостатками, но пригодными для реализации без переработки. К таким недостаткам относятся подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла. Оценка 2 балла соответствует блюдам со значительными дефектами: наличием посторонних вкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или подгорелые, утратившие форму и т.д. Такое блюдо не допускается к раздаче, и члены Комиссии ставят свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал бракеража готовой продукции и оформляется подписями всех членов Комиссии.

В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся:

- дата и час изготовления блюда;
- время снятия бракеража;
- наименование готового блюда;
- результаты органолептической оценки качества готовых блюд;
- разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия;
- подписи членов бракеражной комиссии;
- результаты взвешивания порционных блюд;
- примечания.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий «3 балла», «2 балла», данная членами Комиссии или другими проверяющими лицами, обсуждается на внеочередном заседании Совета по питанию.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

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.

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 должностной (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.

Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

4.2. Бракераж поступающей пищевой продукции Члены Комиссии производят:

- проверку автомобиля (чистоту, температурный режим внутри кузова, товарное соседство пищевой продукции, наличие личной медицинской книжки водителя, наличие спецодежды водителя);
- проверку сопроводительных документов (наличие накладных документов, сопровождающих перевозку пищевой продукции, наличие деклараций о соответствии пищевой продукции ТР ТС, свидетельство о государственной регистрации пищевой продукции, электронные ветеринарные документы);
- прием продовольственного сырья (соответствие маркировки пищевой продукции накладным документам, вес и количество пищевой продукции, сроки годности, внешний вид пищевой продукции);
- проверка размещения в складских помещениях (соблюдение товарного соседства и условия хранения пищевой продукции);
- контроль внесения информации (журнал бракеража поступающей пищевой продукции). Результаты оценки заносятся в журнал бракеража поступающей пищевой продукции.

В журнал бракеража поступающей пищевой продукции вносятся:

- № п/п;
- дата;
- наименование поступившего продукта;
- количество поступившего продукта;
- дата выработки продукта;
- производитель;
- поставщик;
- вес продукта;
- номер документа, отвечающего за безопасность поступившего продукта;
- отметка о качестве продукта;
- срок реализации продукта;
- условия хранения;
- дата фактической реализации продукта;
- подписи.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Бракераж скоропортящейся пищевой продукции

Члены Комиссии производят:

- проверку сопроводительных документов (наличие накладных документов, сопровождающих перевозку пищевой продукции, наличие деклараций о соответствии

пищевой продукции ТР ТС, свидетельство о государственной регистрации пищевой продукции, электронные ветеринарные документы);

- прием продовольственного сырья (соответствие маркировки пищевой продукции накладным документам, вес и количество пищевой продукции, сроки годности, внешний вид пищевой продукции);
- проверка размещения в складских помещениях (соблюдение товарного соседства и условия хранения пищевой продукции)
- контроль внесения информации (журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции).

Члены комиссии руководствуются методикой определения качества продуктов в соответствии с Приложением № 1 к настоящему Положению.

Результаты оценки заносятся в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. В журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции вносятся:

- дата и час поступления пищевой продукции;
- наименование;
- фасовка;
- дата выработки;
- изготовитель;
- поставщик;
- количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт.);
- номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы);
- результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- условия хранения, конечный срок реализации;
- дата и час фактической реализации;
- подпись ответственного лица;
- примечание.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

5. Ответственность членов бракеражной комиссии

5.1. Члены Комиссия несут ответственность:

- за выполнение закрепленных за ними полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6. Делопроизводство

6.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах:

- бракеража готовой пищевой продукции;
- бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевой продукции;
- бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

6.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения. Возможно ведение журналов в электронном виде.

6.3. Ответственным лицом за ведение журналов является кладовщик Образовательного учреждения.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Общем собрании работников образовательного учреждения и утверждается приказом заведующего.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.1. настоящего Положения.

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