

**ПРИНЯТО**

на заседании Педагогического совета  
ГБОУ гимназии № 586 Василеостровского  
района,

Протокол от 30 декабря 2020 г. № 3

Председатель \_\_\_\_\_

(Е.В. Зинченко)



**УТВЕРЖДЕНО**

приказом директора  
ГБОУ гимназии № 586  
Василеостровского района



Е.В. Зинченко

Приказ от 30 декабря 2020 г. № 265

Мнение Совета родителей  
ГБОУ гимназии № 586  
Василеостровского района

Мнение Совета обучающихся  
ГБОУ гимназии № 586  
Василеостровского района

**УЧТЕНО**

Протокол от 30.12.2020 г. № 3

**УЧТЕНО**

Протокол от 30.12.2020 г. № 3



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**ОТДЕЛЕНИЯ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ**

Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения  
гимназии № 586 Василеостровского района Санкт-Петербурга

**(новая редакция)**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию и порядок деятельности Брачеражной комиссии в отделении дошкольного образования детей (далее по тексту – ОДОД) государственного бюджетного общеобразовательного учреждения гимназии № 586 Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее по тексту – Образовательное учреждение).

1.2. Брачеражная комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОДОД Образовательного учреждения.

1.3. Администрация Образовательного учреждения содействует деятельности Брачеражной комиссии и принимает меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

1.4. Брачеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Нормативной основой организации работы Брачеражной комиссии в ОДОД Образовательного учреждения являются:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон РФ от 27.07.1988 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон РФ 14.05.1993 № 4979-1-ФЗ «О ветеринарии» (с изменениями и дополнениями);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.11.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);
- «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);
- Методические рекомендации по разработке программы курса по формированию здорового питания обучающихся (письмо Министерства образования и науки

Российской Федерации от 17.12.2013 № 08-2053 «О направлении информационно-методических материалов»;

- Закон Санкт-Петербурга от 17.07.2013 № 461-83 «Об образовании в Санкт-Петербурге» (с изменениями и дополнениями);
- Закон Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» (с изменениями и дополнениями);
- Закон Санкт-Петербурга от 08.10.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (с изменениями и дополнениями);
- иные нормативно-правовые акты органов управления образованием различного уровня;
- Устав Образовательного учреждения;
- локальные акты Образовательного учреждения по вопросам организации питания;
- приказы и распоряжения директора Образовательного учреждения.

1.5. Бракеражная комиссия создается Приказом директора в начале учебного года.

1.6. Все блюда, изготавливаемые на пищеблоке ОДОД подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж проводится до начала отпуска вновь приготовленной партии.

## **2. Компетенция и направления работы Бракеражной комиссии**

2.1. Основными задачами деятельности Бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- организация полноценного питания.

2.2. Бракеражная комиссия в процессе своей деятельности:

- способствует обеспечению качественным питанием обучающихся Образовательного учреждения;
- осуществляет контроль работы пищеблока;
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- контролирует наличие маркировки на инвентаре и полотенцах;
- проверяет выход продукции;
- осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, который проводится органолептическим методом;
- контролирует наличие суточной пробы;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи по технологическим картам;
- проверяет качество поступающей продукции;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- контролирует разнообразие и соблюдение меню;
- проверяет соблюдение правил хранения продуктов питания.

2.3. Оценка качества продукции, выставленная Бракеражной комиссией, заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи Бракеражная комиссия снимает изделия с раздачи, направляет их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

2.4. Права Бракеражной комиссии:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- вносить на рассмотрение администрации Образовательного учреждения предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

### **3. Порядок организации деятельности Бракеражной комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия, состав, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Образовательного учреждения.

3.2. Бракеражная комиссия состоит из 4 членов. В состав комиссии входят:

- Руководитель ОДОД (председатель комиссии);
- старший воспитатель;
- заведующий хозяйством;
- представитель организатора питания в ОО.

3.3. Члены Бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

3.4. Члены Бракеражной комиссии, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа (Приложение 1).

3.5. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие Бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выхода порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено руководителем ОДОД, должны стоять подписи заведующего производством. Бракеражные пробы берут из общего котла, 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 выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

### **4. Документация Бракеражной комиссии**

4.1. Результаты текущих проверок Бракеражной комиссии отражаются журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (Приложение 3), бракеража готовой кулинарной продукции и др.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции» (Приложение 2).

4.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться и подшиваться в папку, по окончании каждого месяца, листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

4.4. Информация о выявленных членами Бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

### **5. Заключительные положения**

5.1. Настоящее Положение принимается решением Педагогического совета Образовательного учреждения с учетом мнения совета обучающихся, с учетом мнения совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся (при наличии указанных советов) и утверждается приказом директора Образовательного учреждения.

5.2. В случае организационных и нормативно-правовых изменений настоящее Положение принимается в виде новой редакции решением Педагогического совета Образовательного учреждения с учетом мнения совета обучающихся, с учетом мнения совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся (при наличии указанных советов) и утверждается приказом директора Образовательного учреждения.

5.3. При необходимости внесения отдельных изменений и дополнений в настоящее Положение, изменения и дополнения в Положение утверждаются приказом директора Образовательного учреждения, и являются неотъемлемой частью настоящего Положения.

## МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

### 1. Основные положения

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

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

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 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.

3.8. 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 детям.

3.9. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал (Приложение 2) до начала ее выдачи. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости- на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

3.10. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у назначенного руководителем ОДОД ответственного лица.

3.11. За качество пищи несут равнозначную ответственность руководитель ОДОД, заведующий производством, повар, приготавливающие продукцию.

#### **4. Критерии оценка качества блюд**

4.1. Оценка качества блюд производится по следующим критериям: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно) (брак).

4.2. Оценка 5 (отлично)- дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной в рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.3. Оценка 4 (хорошо) – дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.) и который можно исправить.

4.4. Оценка 3 (удовлетворительно) – дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований, но пригодны для раздачи.

4.5. Оценка 2 (неудовлетворительно) (брак)– дается изделиям изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.



