ПРИНЯТО
Общим собранием работников
Протокол № 3
от «31» августа 2026 г.

с учетом мнения Совета родителей
(законных представителей)

Протокол № 5
« 31 » августа 2026 г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий
ГБДОУ детский сад № 50
Василеостровского района

_____М.А. Мисник

Приказ № 39/4-ОД
от «01» сентября 2026 г.

П О Л О Ж Е Н И Е

о бракеражной комиссии

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 50 Василеостровского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2026 г

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 50 ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Мисник Марина Александровна, Заведующий
03.09.**26** 09:07 (MSK) Сертификат 13DA621C3B6261E52C2C0C697B7A232C

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 50 Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 27 июля 2006 № 152-ФЗ «О персональных данных», техническими регламентами Евразийского экономического союза в области пищевой продукции»; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»; СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации, а также Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 50 Василеостровского района Санкт-Петербурга. (далее – ГБДОУ).

1.2. Данное Положение определяет цель, задачи, состав, полномочия и порядок работы бракеражной комиссии ГБДОУ.

1.3. Комиссия создаётся для внутреннего контроля за организацией питания воспитанников, соблюдением утвержденного меню, режима питания, условий приема пищи, а также участия в бракераже готовой пищевой продукции в пределах полномочий, установленных настоящим Положением, локальными актами ГБДОУ, контрактом с организацией питания.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательством Российской Федерации, санитарными правилами и нормами, указанными в пункте 1.1 настоящего Положения, локальными актами ГБДОУ, контрактом с организацией питания.

1.5. Состав комиссии утверждается приказом заведующего.

1.6. В состав комиссии могут входить работники ГБДОУ из числа совета по питанию.

1.7. Бракеражная комиссия является осуществляет свои полномочия на общественных началах. Участие работников ГБДОУ в работе комиссии может учитываться при установлении выплат стимулирующего характера, только в порядке, предусмотренном системой оплаты труда.

1.8. Бракеражная комиссия взаимодействует с органами управления ОУ и организациями общественного питания на основе принципов сотрудничества и автономии.

1.9. Данное положение действует до принятия нового.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Контроль соблюдения режима питания и утверждённого меню питания;

2.2. Контроль условий организации питания воспитанников

2.3. Участие в оценке качества готовой продукции до ее выдачи воспитанникам

2.4. Контроль наличия обязательной сопроводительной документации на пищевую продукцию в пределах предоставленных полномочий.

2.5. Задачами бракеражной комиссии являются:

- составление актов несоответствия хода и качества оказываемых услуг Исполнителем по контракту оказания услуг по организации горячего питания;
- бракераж готовой пищевой продукции производится до ее выдачи воспитанникам, ежедневно.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 50 ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Мисник Марина Александровна, Заведующий
03.09.**26** 09:07 (MSK) Сертификат 13DA621C3B6261E52C2C0C697B7A232C

- органолептической оценки готовой пищи: проверяется внешний вид, консистенция, запах , вкус (определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т. д.) в соответствии с методикой проведения данного анализа.) Проверка температуры готовых блюд, взвешивание порций.

- Органолептический анализ включает в себя рейтинговую оценку с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество. Рейтинговая оценка качества блюда проводится в целом (общий уровень качества) с использованием критериев оценки качества блюд:

1. 5 баллов - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
2. 4 балла - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
3. 3 балла - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
4. 2 балла - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

- приостановление выдачи готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению выявленных замечаний и нарушений.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложения N 4 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

3. СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. В состав бракеражной комиссии входят не менее трех человек, из назначенного приказом состава Совета по питанию за исключением представителя от родительской общественности.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 50 ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Мисник Марина Александровна, Заведующий
03.09.**26** 09:07 (MSK) Сертификат 13DA621C3B6261E52C2C0C697B7A232C

3.2. Решение об изменении состава Совета по питанию принимается ОУ в следующих случаях:

прекращения (возникновение) трудовых отношений с работниками ОУ (за исключением медицинских работников, не являющихся работниками ОУ);

в иных случаях по решению Совета по питанию.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 50 ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Мисник Марина Александровна, Заведующий

03.09**.26** 09:07 (MSK) Сертификат 13DA621C3B6261E52C2C0C697B7A232C