Утверждена постановлением
Госкомстата России от 05.01.2004 № 1

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 97 Красногвардейского района Санкт-Петербурга

	Код
Форма по ОКУД	
по ОКПО	62937504

(наименование организации)

Номер документа	Дата составления
74/3-ОД	**01.09.2026**

ПРИКАЗ
(распоряжение)

«О создании бракеражной комиссии в ГБДОУ детский сад № 97
На 2026-2027 учебный год»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с калькуляцией и технологической картой

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Создать с 01.09.2026 г. бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:
   1.1.По адресу ул. Осипенко, д. 6, лит. А

   Федорова В.А., заведующий
   Бударина А.Ф., заместитель заведующего
   Шарендо М.Н., медсестра бассейна

   1.2.По адресу Ириновский пр., д. 34, кор.2

   Федорова В.А., заведующий
   Власова И.С., зам. заведующего
   Воробьева М.А., педагог-организатор

2. Персональную ответственность за организацию питания детей в каждой возрастной группе несут воспитатели и помощники воспитателей.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ д/с № 97 **В.А. Федорова**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3943BB1DDA80A4CD5B8C35F415C2D543
Владелец: Федорова Виктория Анатольевна
Действителен: с 24.08.2026 до 17.11.2027

Приложение №1
к приказу № 74/3 от 01.09.2026 г.

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, технологическими картами, Требованиями к качеству и пищевой ценности продуктов питания.

2. Основные задачи.

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
2.8. Контроль за качеством поступающей продукции.

3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с калькуляцией: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Бракеражную пробу 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 выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у ответственного за питание.
3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (выполнение меню, правильность кулинарной обработки, правильность выхода блюда (масса)).
3.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
3.5. 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.
3.6. 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).
3.7. 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 допускаю».
3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
3.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы. 3.10. Бракеражная комиссия 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.
3.11. 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 должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).