**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**
**детский сад № 11 Красногвардейского района Санкт-Петербурга**

**ПРИНЯТО**
Решением Общего собрания работников
ГБДОУ детский сад №11
Красногвардейского района
Санкт-Петербурга
протокол №1 от 31.08.2026

**УТВЕРЖДЕНО**
Заведующим ГБДОУ детский сад №11
Красногвардейского района
Санкт-Петербурга
Приказ № 52/5 – О/26 от 31.08.2026
_____ Е.В. Федоренкова

# ПОЛОЖЕНИЕ

**о бракеражной комиссии**
**Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения**
**детский сад № 11 Красногвардейского района Санкт – Петербурга**

**Санкт-Петербург**
**2026**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 11 КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Федоренкова Екатерина Витальевна, заведующий
**28.10.26** 13:28 (MSK)
Сертификат 1A42E582B041B91AB90C3226438CA52E
Действует с 09.09.26 по 03.12.27

**1. Общие положения**

1.1 Данное Положение о бракеражной комиссии в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 11 Красногвардейского района Санкт – Петербурга (далее – ДОУ) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.26 №18 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.26 №19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020;

- Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 11 Красногвардейского района Санкт – Петербурга

1.2 Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) – комиссия общественного контроля ДОУ, действует в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.

1.3 Комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

**2. Порядок создания Комиссии и ее состав**

2.1 Состав Комиссии создается общим собранием, срок её полномочий утверждается приказом заведующего ДОУ о создании бракеражной комиссии.

2.2 Бракеражная комиссия состоит из 3-5 членов. В состав Комиссии входят:
-заведующий ДОУ (председатель комиссии)
-заместитель по АХР
- заместитель по УВР
- сотрудник ДОУ
- представитель родительской общественности

**3. Основные задачи деятельности Комиссии**

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи

3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел

3.3. Предотвращение пищевых отравлений

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 11 КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Федоренкова Екатерина Витальевна, заведующий
**28.10.26** 13:28 (MSK)
Сертификат 1A42E582B041B91AB90C3226438CA52E
Действует с 09.09.26 по 03.12.27

3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний

3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи

3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке

3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания

**4. Права, обязанности и ответственность бракеражной Комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия право:
- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ГБДОУ, контролировать выполнение принятых решений
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОУ
- ходатайствовать перед администрацией ДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:
- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов
- контролируют организацию работы на пищеблоке
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи
- следят за правильностью составления меню
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах
- проводят органолептическую оценку готовой пищи
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:
- выполнение закрепленных за ним полномочий
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ
- в случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

**5. Оценка организации питания в ДОУ**

5.1. Члены Комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.

5.2.Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 11 КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Федоренкова Екатерина Витальевна, заведующий
**28.10.26** 13:28 (MSK)
Сертификат 1A42E582B041B91AB90C3226438CA52E
Действует с 09.09.26 по 03.12.27

Меню должно быть утверждено заведующим, ответственным за меню (по приказу заведующего), поваром.

5.3. Пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.5. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.6. Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

## 6. Заключительные положения

6.1.Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

6.3. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией, выполнявшей Инструкции (приложение 1, приложение 2).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 11 КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Федоренкова Екатерина Витальевна, заведующий
**28.10.26** 13:28 (MSK)
Сертификат 1A42E582B041B91AB90C3226438CA52E
Действует с 09.09.26 по 03.12.27

**Приложение 1**
**К Положению о бракеражной комиссии**

## ИНСТРУКЦИЯ для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд

### 1. Общие положения

1.1 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2 Выдача готовой продукции, проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.3 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

### 2. **Методика органолептической оценки пищи**

2.1 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
2.2 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.

2.3 Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
2.4 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.

### 3. **Органолептическая оценка первых блюд**

3.1 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.

3.2 При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно 5 быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3 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.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 11 КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Федоренкова Екатерина Витальевна, заведующий
**28.10.26** 13:28 (MSK)
Сертификат 1A42E582B041B91AB90C3226438CA52E
Действует с 09.09.26 по 03.12.27

3.4 При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5 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.

3.6 Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4. **Органолептическая оценка вторых блюд**

4.1 В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.2 Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3 .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.

4.4. Макаронные 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.

4.5. 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.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 11 КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Федоренкова Екатерина Витальевна, заведующий
**28.10.26** 13:28 (MSK)
Сертификат 1A42E582B041B91AB90C3226438CA52E
Действует с 09.09.26 по 03.12.27

4.7. 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.

5. **Критерии оценки качества блюд**

5.1 **Оценка 5 баллов** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2 **Оценка 4 балла** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3 **Оценка 3 балла** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.4 **Оценка 2 балла** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 11 КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Федоренкова Екатерина Витальевна, заведующий
**28.10.26** 13:28 (MSK)
Сертификат 1A42E582B041B91AB90C3226438CA52E
Действует с 09.09.26 по 03.12.27

**Приложение 2**
**К Положению о бракеражной комиссии**

# ИНСТРУКЦИЯ
## для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания

### 1. Общие положения

1.1 Заведующей необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ДОУ. Проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складируются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в ДОУ.

1.2 Руководитель обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов. Удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки кладовщика, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

1.3 В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

1.4 В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно. 8

### 2. Функции

2.1 На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции обеспечения: - своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания; - правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 11 КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Федоренкова Екатерина Витальевна, заведующий
**28.10.26** 13:28 (MSK)
Сертификат 1A42E582B041B91AB90C3226438CA52E
Действует с 09.09.26 по 03.12.27

продуктов питания, соблюдение сроков реализации; - необходимым набором продуктов на 10 дней.

3. **Должностные обязанности**

Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

3.1 Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.

3.2 Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.

3.3 Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов, разрешѐнных в ДОУ);

3.4 Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.

3.5 Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.

3.6 Обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.

3.7 Соблюдает режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.

3.8 Ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.

3.9 Осуществляет обсчёт меню-требований в количественном и суммарном выражении;
3.10 Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.

3.11 Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

3.12 Следит за своевременной реализацией продуктов питания.

3.13 Следит за правильным хранением скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.

3.14 Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.

3.15 Принимает участие в проведении инвентаризаций

3.16 Следит за санитарным состоянием кладовой

3.17 Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 11 КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Федоренкова Екатерина Витальевна, заведующий
**28.10.26** 13:28 (MSK)
Сертификат 1A42E582B041B91AB90C3226438CA52E
Действует с 09.09.26 по 03.12.27

**4. Ответственность**

4.1 Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность: - за сохранность продуктов; - за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами; - за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых; - за соблюдением норм выдачи продуктов; - за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним; - за своевременный заказ продуктов; - за своевременное списание недоброкачественных продуктов; - за выполнение настоящей инструкции.

4.2 За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;

4.3 За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.4 За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя ДОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией кладовщик несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

4.5 За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ДОУ кладовщик привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

4.6 За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 11 КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Федоренкова Екатерина Витальевна, заведующий
**28.10.26** 13:28 (MSK)
Сертификат 1A42E582B041B91AB90C3226438CA52E
Действует с 09.09.26 по 03.12.27

**Приложение 3**
**К Положению о бракеражной комиссии**

**Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании.**

**Мясо**

- Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного.
- Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.
- Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса. - Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.
- Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара.

Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя. Колбасные изделия

- Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей

**Рыба**

- У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.
- У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 11 КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Федоренкова Екатерина Витальевна, заведующий
**28.10.26** 13:28 (MSK)
Сертификат 1A42E582B041B91AB90C3226438CA52E
Действует с 09.09.26 по 03.12.27

глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом(нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусок рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

**Молоко и молочные продукты**

- Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.
- Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.
- Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.
- Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки. - Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты
окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

**Яйца**

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 11 КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Федоренкова Екатерина Витальевна, заведующий
**28.10.26** 13:28 (MSK)
Сертификат 1A42E582B041B91AB90C3226438CA52E
Действует с 09.09.26 по 03.12.27

**Приложение 4**
**К Положению о бракеражной комиссии**

## План работы бракеражной комиссии.

| Мероприятия | Сроки выполнения | Ответственный |
|---|---|---|
| Проведение организационных совещаний | 3 раза в год | Председатель комиссии |
| Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд | Ежедневно | Члены комиссии |
| Контроль сроков реализации продуктов | Ежедневно | Ответственный за бракераж поступающих продуктов питания |
| Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд | 1–2 раза в месяц | Члены комиссии |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока | 1 раз внеделю | Члены комиссии |
| Разъяснительная работа с педагогами | 3 раза в год | Председатель комиссии |
| Работа с родителями (на общих родительских собраниях) | 2 раза в год | Председатель комиссии |
| Отчет на Совете ГБДОУ о проделанной работе комиссии | Декабрь, май | Председатель комиссии |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 11 КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Федоренкова Екатерина Витальевна, заведующий
**28.10.26** 13:28 (MSK)
Сертификат 1A42E582B041B91AB90C3226438CA52E
Действует с 09.09.26 по 03.12.27