Приложение 1
к приказу
от «_01_» сентября 2026 г № 102/15___

ЭЛЕКТРОННАЯ ЦИФРОВАЯ ПОДПИСЬ
Подписан цифровой подписью: Згибай Татьяна Николаевна
DN: CN=Згибай Татьяна Николаевна, O=ГБОУ лицей №82 Петроградского района Санкт-Петербурга, OU=директор, E=info.litcey-82petr@obr.gov.spb.ru, C=RU
Дата: 2026.09.01 15:55:43 +03'00'

Положение
о бракеражной комиссии
в СП ОДОД ГБОУ лицее № 82 Петроградского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано для СП ОДОД ГБОУ лицей № 82 Петроградского района Санкт-Петербурга (далее – ДО), в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в СП ОДОД.
1.2.Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами: постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами в области организации питания населения.
1.3.Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом ГБОУ лицея № 82 Петроградского района Санкт-Петербурга.
1.4. Настоящее Положение о бракеражной комиссии предусматривает план работы комиссии на год, акты проверок, инструкции. Положение вводится в действие на неопределенный срок на основании распорядительного акта заведующего ДОУ.
1.5. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании работников, согласованных с ПК и вводится в действие на основании распорядительного акта директора ГБОУ лицей №82.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Представители в состав бракеражной комиссии и сроки ее полномочий утверждаются распорядительного акта директора ГБОУ лицей № 82.
2.2. Бракеражная комиссия состоит из не менее чем 3 человек и не более 9 человек, возглавляет ее председатель (заведующий или другое должностное лицо ДО).
2.3. В состав бракеражной комиссии входят: представители коллектива, члены профсоюзного комитета, а так же представители Организатора питания, который осуществляет услугу по организации горячего питания в ДО на условиях аутсорсинга.
2.4. В необходимых случаях в состав могут быть включены приглашенные специалисты.
2.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором и согласовывается ПК.
2.6 Действия бракеражной комиссии считаются правомерными при численном составе комиссии не менее 3 человек.

3.Полномочия бракеражной комиссии

3.1.Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за поступлением продуктов питания в ДО и соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания,
- осуществляет контроль за сохранностью, сроками годности, сроком реализации сырой продукции и скоропортящихся продуктов,
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, холодильное оборудование, предназначенные для хранения продуктов питания,
- контролирует соблюдение правил и условий хранения продуктов питания, в том числе скоропортящихся (Журнал бракеража скоропортящихся продуктов); ;
- контролирует организацию технологического процесса приготовления пищи на пищеблоке,
- следит и контролирует за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока (Журнал на обследование гнойничковых инфекций);
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности,
- проводит ежедневно снятие бракеражной пробы с записью в Журнале бракеража готовой продукции, а также контролирует правильность отбора и хранения суточной пробы,
- определяет доброкачественность продуктов
- принимает решение о внесении изменений в десятидневное меню с составлением акта.

4. Содержание и формы работы.

4.1.Работа по бракеражу готовой продукции.

4.1. Бракеражная комиссия в составе не менее 3 (трех) человек ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

- Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, наименование блюда, выход порций, объем выданных продуктов питания.

Меню должно быть утверждено Организатором питания, должны стоять подписи: лица, ответственного за составление меню-требования, повара.

- 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.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у лица, ответственного за организацию питания.

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

4.4. Оценка «удовлетворительно, соответствует технологии приготовления» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.5. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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 *не допускаются к раздаче.*

4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал установленной формы и оформляется подписями всех присутствующих членов бракеражной комиссии.

4.7. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к административной ответственности.

4.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие, правильность отбора и хранения суточной пробы.

4.9. 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.
4.10. 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).
4.11. Для проведения бракеража готовой продукции необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, ложки, вилки, ножи, тарелки.

4.2. Работа по бракеражу сырой и поступающей продукции.

4.2.1.Ответственность за соответствие наличия на складе продуктов питания (продовольственного сырья) учетным данным несет ответственный за питание в СП ОДОД.
4.2.2.Ответственность за качественное состояние продуктов питания (продовольственного сырья) при приеме продукции несет Организатор питания в соответствии с Инструкцией.
Члены бракеражной комиссии систематически ведут контроль за приемом продуктов питания и хранением принятой продукции Организатором питания в соответствии с Требованиями к приему и хранению пищевых продуктов (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).
4.2.3. Приемка продуктов питания (продовольственного сырья) по количеству и качеству осуществляется под контролем ответственного за питание.
4.2.4. Доставленные продукты питания подвергаются санитарному осмотру и бракеражу. Все данные осмотра фиксируют в специальном журнале (Журнал входного контроля продуктов питания, Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции). Перед осмотром продуктов следует ознакомиться с сопроводительными документами, из которых можно получить предварительные данные о продуктах: дате их выпуска, условиях хранения, сроках реализации. Эти данные особенно важны при поступлении скоропортящихся продуктов: мяса, рыбы, молока и т.п.
4.2.5.В случае доставки продуктов питания (продовольственного сырья) с явными признаками недоброкачественности (порча, бой) или отсутствия полного комплекта необходимых документов, подтверждающих их качество (не соответствия представленных сопроводительных документов конкретной партии товара), продукция не принимается.
4.2.6.В этом случае, комиссионно (с участием представителей ДО и Организатора питания) оформляется Акт возврата продуктов питания, с указанием конкретных причин возврата. Возврат отражается в журнале входного контроля продуктов питания.
4.2.7. При сомнении в качестве поставленных продуктов питания (продовольственного сырья), не допускается их приемка на временное хранение,
4.2.8.Отбор проб продукции, качество которой вызвало сомнение, производится представителями ТУ Росспотребнадзора и (или) Россельхознадзора с составлением Акта отбора проб. Прием продукции на временное хранение, результаты исследований и принятое решение о дальнейшем использовании данной продукции или ее возврате отражаются в журнале входного контроля.

5. Организация работы по выявлению, утилизации и списании продуктов питания, пришедших в негодность (с истекшими сроками годности).

5.1. Организация питания детей в образовательных учреждениях регулируется постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 года № 18 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем, указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов (СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

5.3. Вместе с тем согласно п. 2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ (в ред. от 07.06.2025 г.)пищевые продукты, материалы и изделия, срок годности которых истекли или которые имеют явные признаки недоброкачественности, признаются некачественными и опасными и подлежат утилизации и списанию.

5.4. При этом продукты питания, имеющие явные признаки недоброкачественности и представляющие в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека, подлежат утилизации и списанию без проведения экспертизы.

5.5.Прежде всего, учреждению необходимо провести бракераж сырой продукции в целях выявления продуктов с истекшим сроком годности и признаками недоброкачественности (гниль, плесени, усыхание, приручённость) с целью их дальнейшего списания. По результатам проверки продуктов питания,

пришедших в негодность, Бракеражная комиссия учреждения составляет Акт.

5.6. Утилизация (уничтожение) продуктов питания с истекшим сроком годности проводится Организатором питания в присутствии членов бракеражной комиссии и подтверждается соответствующим актом, в котором содержится информация о наименовании и количестве уничтоженных продуктов, дате уничтожения. Унифицированной формы акта об утилизации (уничтожении) Приказ N 52н не содержит, поэтому учреждение может разработать его самостоятельно.

5.7. Поскольку причиной порчи материальных запасов (продуктов питания) может быть введение карантина или условия ЧС на основании распоряжения органа власти или местного самоуправления; виновных лиц, с которых можно было бы взыскать причиненный ущерб, в такой ситуации не будет, а значит, основания для начисления ущерба - отсутствуют.

6. Организация работы бракеражной комиссии. Делопроизводство.

6.1. Бракеражная комиссия ДО по итогам работы в течение года собирается на заседание, на котором подводит итоги работы.

6.2. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколом и скрепляются подписью заведующего и печатью. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду.

7. Заключительные положения.

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе

7.2. Администрация ГБОУ лицей № 82 обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных бракеражной комиссией.

Приложение 2
от «_01_» сентября 2026 г № 102/15___

План работы бракеражной комиссии
В СП ОДОД ГБОУ лицей № 82

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение заседаний бракеражной комиссии	По необходимости 1 раз в квартал	Члены бракеражной комиссии
Контроль за поступлением продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания	1 раз в 2 недели	Члены бракеражной комиссии
Контроль за сохранностью, сроками годности, сроком реализации сырой продукции и скоропортящихся продуктов	1 раз в 2 недели	Члены бракеражной комиссии
Контроль пригодности складских и других помещений, холодильного оборудования, предназначенных для хранения продуктов питания	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
Контроль за соблюдением правил и условий хранения продуктов питания, в том числе скоропортящихся	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
Контроль за правильностью составления меню-требования	1 раз в 2 недели	Члены бракеражной комиссии
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1 раз в 2 недели	Члены бракеражной комиссии
Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	Постоянно	Члены бракеражной комиссии
Отчет руководителю о проделанной работе комиссии	Ежеквартально	Члены бракеражной комиссии