



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 72
компенсирующего вида Фрунзенского района

Санкт-Петербурга

192071, Санкт-Петербург г, Бухарестская ул, д 33, кор 4, литера А

Телефоны: 8(812) 774-41-05, факс: 8 (812) 774-41-05 E-mail: info.doufr072@obr.gov.spb.ru

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников

Протокол № 1 от 29.08.2026

СОГЛАСОВАНО:

С учетом мнения совета

родителей

Протокол № 1 от 29.08.2026

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ от 29.08.2026 № 51/4

Заведующий

_____ Ю.Е. Лысенко

Положение

о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 72 компенсирующего вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга.

Санкт-Петербург

2026 г

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с: Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; и иными нормативными правовыми актами, регламентирующими организацию питания в образовательных организациях.

1.2. Положение определяет цели, задачи, функции, права, обязанности и ответственность комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее - Комиссия), а также регламентирует порядок её деятельности.

1.3. Комиссия создана для обеспечения систематического контроля за организацией питания воспитанников, качеством поступающих продуктов и готовой продукции, соблюдением санитарно-гигиенических и технологических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГБДОУ.

1.4. В своей деятельности Комиссия руководствуется действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (в том числе СанПиН и СП, указанными в п. 1.1), сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами ГБДОУ.

1.5. Основные задачи Комиссии:

- § контроль качества приготовления блюд и соответствия их технологической документации;
- § контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований при транспортировке, хранении, приготовлении и раздаче пищи;
- § обеспечение соответствия рациона физиологическим потребностям детей, нормам выхода порций и требованиям по безопасности пищевой продукции.

1.6. Состав Комиссии и сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего ГБДОУ на начало учебного года. Срок полномочий Комиссии - 1 год.

1.7. Комиссия формируется в составе не менее 3 человек. В состав могут входить:

- § представитель администрации (заведующий либо его заместитель) - председатель Комиссии;
- § медицинский работник (диетсестра);
- § заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе;
- § педагогические работники;
- § сотрудники пищеблока;
- § представитель родительской общности ГБДОУ.

В необходимых случаях к работе Комиссии могут привлекаться иные работники учреждения и приглашённые специалисты.

1.8. Комиссия осуществляет свою деятельность во взаимодействии с администрацией ГБДОУ, Советом по питанию, рабочей группой ХАССП, иными органами контроля.

1.9. Участие членов Комиссии осуществляется на добровольной основе.

1.10. Администрация ГБДОУ вправе учитывать участие работника в деятельности Комиссии при установлении стимулирующих выплат и премировании в порядке, предусмотренном локальными нормативными актами учреждения.

2. Функции Комиссии, объекты, предмет и субъекты контроля

2.1. К основным функциям Комиссии относятся:

- § контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- § проверка пригодности складских и иных помещений для хранения продуктов, условий и сроков их хранения, соответствия показателей доброкачественности установленным требованиям;

- § контроль соответствия рациона физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах и энергии, а также нормам выхода порций;
- § проверка соответствия объёмов приготовленного питания количеству воспитанников и объёму разовых порций;
- § контроль правильности хранения блюд на раздаче, наличия компонентов для оформления, температуры блюд и их качества перед выдачей;
- § мониторинг организации работы на пищеблоке, включая соблюдение поточности технологических процессов;
- § отслеживание правильности составления ежедневного и перспективного меню, его соответствия утверждённым нормам и медицинским показаниям отдельных воспитанников;
- § контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока, прохождения ими гигиенической подготовки, медицинских осмотров и вакцинации;
- § осуществление контроля сроков реализации продуктов и качества приготовления пищи;
- § проведение органолептической оценки готовой продукции (цвет, запах, вкус, консистенция, температура и иные показатели);
- § отбор суточных проб и обеспечение их хранения в установленном порядке;
- § направление при необходимости образцов продукции на лабораторные исследования;
- § оформление актов, журналов и иной учётной документации по результатам контроля.

2.2. Комиссия осуществляет проверку:

- § сопроводительной документации на продукты и сырьё (накладные, сертификаты, декларации, ветеринарные свидетельства и пр.) с фиксацией данных в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- § условий транспортировки каждой поступающей партии продуктов с оформлением актов при выявлении нарушений;
- § рациона питания путём сверки с двухнедельным и ежедневным меню;
- § наличия и актуальности технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- § соответствия закладки продуктов меню и нормам выхода;
- § соблюдения технологии приготовления блюд согласно технологическим картам;
- § состояния помещений для хранения, исправности холодильного и иного оборудования, соблюдения условий и сроков хранения;
- § санитарного состояния пищеблока, групповых помещений, инвентаря и оборудования;
- § ведения гигиенического контроля персонала (Гигиенический журнал, санитарные книжки);
- § выполнения противоэпидемических и дезинфекционных мероприятий (генеральные и текущие уборки, обработка посуды, оборудования и т. п.);
- § контингента питающихся воспитанников, включая детей, нуждающихся в индивидуальном питании, с проверкой подтверждающих документов;
- § соответствия режима питания утверждённому графику приёма пищи;
- § организации гигиены приёма пищи воспитанниками и персоналом.

2.3. Объекты, предмет и субъекты контроля:

- § оформление и достоверность сопроводительной документации, маркировка продуктов;
- § показатели качества и безопасности сырья и готовой продукции;

- § полнота, правильность и своевременность ведения учётной и отчётной документации на пищеблоке и в группах;
- § поточность технологических процессов, исключая перекрёстное загрязнение;
- § качество мытья и дезинфекции посуды, столовых приборов, инвентаря;
- § условия и сроки хранения продуктов, а также дезинфицирующих и моющих средств;
- § соблюдение требований действующих санитарных правил и нормативов при приготовлении, хранении и выдаче готовой продукции;
- § исправность и санитарное состояние холодильного, технологического и иного оборудования;
- § личная гигиена, прохождение медосмотров, гигиенической аттестации и вакцинации работниками, участвующими в организации питания;
- § выполнение дезинфекционных, генеральных и текущих уборок, контроль работы бактерицидных установок.

2.4. Контроль осуществляется в форме ежедневных функциональных обязанностей членов Комиссии, плановых проверок по утверждённому плану производственного контроля, а также оперативных (внеплановых) проверок при поступлении обращений, жалоб или выявлении признаков нарушений.

2.5. Плановые проверки проводятся в соответствии с утверждённым заведующим ГБДОУ Планом производственного контроля на учебный год. *План разрабатывается с учётом Программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП, и доводится до сведения коллектива до начала учебного года.*

2.6. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ГБДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере готовности. Бракераж проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии продукции.

2.7. В целях контроля качества и безопасности продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд в порядке и объёме, установленном действующими санитарными правилами.

2.8. При выявлении нарушений технологии приготовления, несоответствии органолептических показателей или иных признаках недоброкачества блюда к выдаче не допускается до устранения недостатков. Результаты бракеража фиксируются в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче, фактов списания, возврата или принятия на ответственное хранение.

2.9. Комиссия оформляет акты на списание невостребованных порций, остатков продуктов по причине отсутствия воспитанников, а также недоброкачества продукции.

2.10. При выявлении нарушений Комиссия составляет акт, подписываемый всеми её членами, с описанием выявленных фактов, сроков и мер по устранению.

2.11. Комиссия вправе вносить предложения по совершенствованию системы питания, улучшению качества блюд, оптимизации документооборота и контроля.

2.12. Результаты контрольной деятельности Комиссия представляет на заседаниях Совета по питанию и административных совещаниях при заведующем.

3. Порядок оценки качества питания и проведения бракеража

3.1. Члены Комиссии в полном составе прибывают для снятия бракеражной пробы не позднее чем за 30 минут до начала раздачи пищи, предварительно ознакомившись с ежедневным и перспективным меню.

3.2. В ежедневном меню должны быть указаны: дата, количество воспитанников, сведения о суточной пробе, полное наименование блюд, выход порций, перечень выданных продуктов. Меню подлежит утверждению уполномоченным лицом в установленном порядке.

3.3. Бракеражная проба отбирается из общего котла (ёмкости) после тщательного перемешивания содержимого.

3.4. Порядок дегустации: сначала оцениваются блюда со слабовыраженным вкусом и запахом (например, супы), затем - с более выраженным, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.5. Результаты органолептической оценки и взвешивания порций вносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью либо вестись в электронном виде с обеспечением достоверности и неизменности данных.

3.6. Органолептическая оценка выставляется по каждому блюду отдельно и включает показатели: температура, внешний вид, запах, вкус, степень готовности, консистенция и иные значимые характеристики.

3.7. Оценка «отлично» присваивается блюдам, полностью соответствующим утверждённой рецептуре, технологическим картам и требованиям санитарных норм по всем показателям.

3.8. Оценка «хорошо» присваивается блюдам с незначительными отклонениями в технологии, не повлиявшими на вкусовые качества и внешний вид.

3.9. Оценка «удовлетворительно» присваивается при наличии незначительных нарушений, ухудшивших вкусовые качества (например, отклонение по соли), но не делающих продукт опасным для употребления.

3.10. Оценка «неудовлетворительно» (брак) присваивается блюдам, имеющим существенные недостатки: посторонний вкус или запах, выраженную пересоленность/кислотность/горечь, недостаточную прожарку/проварку, подгорание, потерю формы или консистенции, а также иные признаки, свидетельствующие о недоброкачественности. Такое блюдо не допускается к раздаче; в журнале делается запись «К раздаче не допускаю» с подписями всех членов Комиссии.

3.11. Результаты оценки качества блюд фиксируются в журнале установленной формы и подтверждаются подписями всех членов Комиссии до начала выдачи пищи.

3.12. Случаи выставления оценок «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» подлежат обсуждению на административном совещании при заведующем. Лица, ответственные за нарушение технологии или санитарных норм, могут быть привлечены к дисциплинарной и иной ответственности в соответствии с законодательством и локальными актами.

3.13. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда:

для первых блюд - путём деления ёмкости котла на количество выписанных порций;

для каш, гарниров, салатов — путём взвешивания всей ёмкости с готовым блюдом, вычитания массы тары и деления на количество порций. При больших объёмах допускается проверка по групповой посуде.

3.14. Порционные вторые блюда (котлеты, тефтели и т. п.) проверяются путём взвешивания 5 отдельных порций для оценки равномерности массы, а также 10 порций суммарно: их общая масса не должна быть ниже нормы (допустимые отклонения - $\pm 3\%$ от нормы выхода).

Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть обеспечены: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, столовые приборы (две ложки, вилка, нож), тарелки (в том числе для взвешивания 1 и 10 порций), линейка.

3.15. Оценка качества продукции вносится в журнал бракеража до начала выдачи готовой пищи. Фиксируется результат пробы по каждому блюду, а не по рациону в целом.

3.16. Основными формами работы Комиссии являются:

§ заседания (совещания) - не реже 1 раза в квартал;

§ текущий контроль в соответствии с планом производственного контроля и принципами ХАССП;

§ внеплановые проверки при необходимости.

3.17. По итогам контрольных мероприятий Комиссия готовит отчётные материалы для заведующего и Совета по питанию. Отчёт должен содержать констатацию фактов, выводы и предложения по устранению выявленных недостатков и улучшению работы.

3.18. Контроль реализуется в виде плановых мероприятий согласно утверждённому плану, обеспечивающему периодичность и исключение дублирования проверок, а также в виде оперативных проверок для установления фактов нарушений или проверки поступивших сведений.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю:

- § органолептические свойства готовой продукции;
- § профилактика пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- § соблюдение технологии приготовления и норм закладки продуктов;
- § санитария и гигиена на пищеблоке;
- § сбалансированность и безопасность питания;
- § хранение и реализация продуктов;
- § качество поступающих продуктов и наличие сопроводительных документов;
- § ведение журналов бракеража и иной учётной документации;
- § соответствие порций нормам выхода и массе;
- § выполнение норм питания и витаминизации;
- § соблюдение питьевого режима;
- § правильность закладки основных продуктов.

Итоги проверок рассматриваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации питания.

3.19. Работники пищеблока обязаны содействовать деятельности Комиссии, предоставлять запрашиваемые документы и сведения, а также своевременно принимать меры по устранению выявленных нарушений и замечаний.

4. Права, обязанности и ответственность Комиссии

4.1. Комиссия имеет право:

- § выносить на обсуждение предложения по организации и улучшению питания в ГБДОУ;
- § контролировать исполнение ранее принятых решений;
- § направлять образцы продукции на лабораторные исследования при необходимости;
- § составлять акты и инвентаризационные ведомости, в том числе на списание продукции и порций;
- § давать рекомендации по совершенствованию работы пищеблока и системы контроля;
- § ходатайствовать о поощрении либо о привлечении к ответственности работников, участвующих в организации питания.

4.2. Комиссия обязана:

- § контролировать соблюдение санитарных норм при транспортировке, хранении и приготовлении пищи;
- § проверять пригодность помещений и оборудования для хранения и приготовления продуктов;
- § следить за организацией работы на пищеблоке и соблюдением точности технологических процессов;
- § контролировать личную гигиену персонала, прохождение медосмотров и гигиенической аттестации;
- § осуществлять контроль сроков реализации и качества продуктов и блюд;
- § проверять правильность составления меню и соответствие его нормам питания;
- § присутствовать при закладке продуктов и контролировать выход порций;
- § оценивать соответствие питания физиологическим потребностям воспитанников;
- § проводить органолептическую оценку готовой продукции;

- § проверять соответствие объёмов питания количеству воспитанников.
- 4.3. Комиссия несёт ответственность:
- § за надлежащее исполнение возложенных полномочий;
 - § за обоснованность и достоверность принимаемых решений в рамках действующего законодательства;
 - § за точность и объективность сведений, фиксируемых в учётной и отчётной документации.

5. Делопроизводство

- 5.1. Комиссия обеспечивает контроль ведения следующих журналов и документов:
- § гигиенический журнал (сотрудники);
 - § журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - § журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - § журнал учёта посещаемости детей;
 - § журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
 - § журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
 - § журнал учёта калорийности и выполнения норм питания (расчёт среднесуточного набора продуктов -1 раз в 10 дней, подсчёт энергетической ценности и содержания основных пищевых веществ - ежемесячно);
 - § журнал учёта работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
 - § журнал генеральной уборки, ведомость учёта обработки посуды, столовых приборов и оборудования;
 - § ведомость контроля за рационом питания детей.
- 5.2. Журналы на бумажном носителе должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения. Допускается ведение журналов в электронном виде при условии обеспечения сохранности, неизменности и доступности данных в соответствии с требованиями законодательства.

6. Заключительные положения

- 6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ГБДОУ.
- 6.2. Изменения и дополнения к Положению оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством и порядком принятия локальных нормативных актов в ГБДОУ.
- 6.3. Положение действует бессрочно. Изменения и дополнения принимаются в порядке, установленном п. 6.1 настоящего Положения.
- 6.4. С момента утверждения новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 72 КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА
ФРУНЗЕНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**, Лысенко Юлия Евгеньевна,
Заведующий

01.09.26 14:38 (MSK)

Сертификат 1591F922A6515510410D9D4D19382E3B