МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 244 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»
(МОУ ДЕТСКИЙ САД № 244)

ПРИКАЗ

«11» 01 2021 № 21

О создании бракеражной комиссии МОУ на 2021 год

На основании Положения об организации питания в МОУ, Положения о бракеражной комиссии МОУ, утвержденных приказом заведующего от 11.01.2021 № 16, соблюдения вступающих в силу с 01.01.2021 Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения", утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32, Санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 и в целях обеспечения воспитанников рациональным, сбалансированным, максимально разнообразным, безопасным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии питанием,

п р и к а з ы в а ю :

1. Создать в целях проведения контроля перед выдачей готовой пищи с пищеблока в группы бракеражную комиссию в составе:

в арендуемых помещениях, расположенных по адресу: ул.имЧебышева, 38

Председатель – Федоренко Т.И., заведующий

Члены комиссии: Дунец О.С. – воспитатель;
Залукашева А.К., воспитатель
Сорокина М.И., шеф-повар ИП Стрельников

в арендуемых помещениях, расположенных по адресу: ул.имЧебышева, 44а

Члены комиссии: Лысанова И.Н. – старший воспитатель;
Назаренко Л.В. – член комиссии по питанию, член Совета Детского сада;
Гутина Е.Б., шеф-повар ИП Стрельников

2. Деятельность комиссии осуществлять в соответствии с Положением об организации питания в МОУ и Положением о бракеражной комиссии МОУ.

3. Бракеражной комиссии вменить в обязанность:

ежедневную проверку качества и веса отпускаемых с пищеблока готовых блюд, в соответствии с инструкцией о порядке проведения бракеража готовой продукции (приложение 1);

контроль времени приготовления и качества приготовленных блюд и кулинарных изделий, соблюдение технологии их приготовления;

ведение бракеражного журнала готовых блюд (приложение 2);

контроль наличия и хранения суточных проб готовых блюд в полном объеме;

контроль фактического выхода одной порции каждого блюда.

4. Результаты контроля регистрируются в специальном «журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

5. При нарушении технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

6. Выдачу готовой пищи в группы производить только после приемочного контроля членами бракеражной комиссии.

7. Контроль за организацией питания в МОУ и исполнением настоящего приказа возлагаю на себя.

Заведующий МОУ : **Т.И.Федоренко**

С приказом ознакомлены:

№	дата	Фамилия, имя, отчество	должность	роспись
1	11.01.2021	Лысанова Ирина Николаевна	старший воспитатель	
2	11.01.2021	Назаренко Лариса Васильевна	помощник воспитателя	
3	11.01.2021	Гутина Елена Борисовна	шеф-повар	
4	11.01.2021	Дунец Оксана Сергеевна	воспитатель	
5	11.01.2021	Залукашева Айнагуль Казымулóвна	воспитатель	
6	11.01.2021	Сорокина Марина Ивановна	шеф-повар	

приложение 1 к приказу
от «11» 01 2021 № 21

ИНСТРУКЦИЯ
о порядке проведения бракеража готовой продукции

1. Инструкция о порядке проведения бракеража готовой продукции (далее – Инструкция) определяет порядок проведения бракеража готовой продукции на пищеблоке.
2. Для достижения целей настоящей Инструкции под бракеражем понимается оценка качества готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция) с отбраковкой некачественных блюд и изделий.
3. Бракеражу подвергается каждая партия продукции. Партией считают любое количество продукции одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном объекте.
4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется настоящей Инструкцией, технологическими документами, устанавливающими требования к качеству продукции, технологическим процессам ее производства.

   Органолептические показатели качества, которым должна соответствовать выпускаемая продукция, устанавливаются в технических нормативных правовых актах, технологических документах на конкретные виды продукции.

5. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на выдаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.
6. Бракераж продукции проводится в присутствии работников пищеблока до начала ее реализации. Выдача готовой пищи детям осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Пробу снимают за 15-20 минут до раздачи готовой пищи. Качество готовой продукции, контролируется периодически в течение рабочего дня.
7. Контроль качества готовой продукции начинается с проверки наличия технической (технологической) документации (сборника рецептур,

технологических карт) по каждому виду блюда. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

8. Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).
9. Критерии оценки качества блюд:
   «Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
   «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
   «Удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса.
10. В бракеражном журнале, который ведется по установленной форме делается отметка о разрешении на выдачу. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
11. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями членов бракеражной комиссии.

С инструкцией ознакомлены:

№	дата	Фамилия, имя, отчество	должность	роспись
1	11.01.2021	Лысанова Ирина Николаевна	старший воспитатель	
2	11.01.2021	Назаренко Лариса Васильевна	помощник воспитателя	
3	11.01.2021	Гутина Елена Борисовна	шеф-повар	
4	11.01.2021	Дунец Оксана Сергеевна	воспитатель	
5	11.01.2021	Залукашева Айнагуль Казымуловна	воспитатель	
6	11.01.2021	Сорокина Марина Ивановна	шеф-повар	

приложение 2 к приказу
от «11» 01 2021 № 21

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6		