

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

**ПРИКАЗ**

«09» 01 2025

№ 3

**О создании бракеражной комиссии МОУ на 2025 год**

В целях соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ("Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"), СанПиН 2.4.3648-20 («Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»), СанПиН 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), в соответствии с «Порядком об организации питания воспитанников», «Положением о бракеражной комиссии МОУ» в МОУ Детский сад № 244 (далее - МОУ), а так же в целях сохранения здоровья детей, обеспечения воспитанников дошкольного возраста рациональным, сбалансированным, максимально разнообразным, безопасным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии питанием,

приказываю:

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

Председатель: Федоренко Т.И., заведующий

Члены комиссии: Лысанова И.Н., старший воспитатель,  
ответственный за организацию питания в МОУ;

Назаренко Л.В., член комиссии по питанию, член Совета  
Детского сада;

Сорокина М.И., шеф-повар ООО «АЛЕКО» (по согласованию)

2. Деятельность комиссии осуществлять в соответствии с Порядком 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.

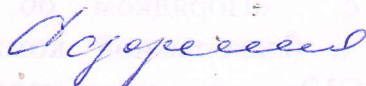
4. Результаты контроля регистрируются в специальном «журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

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

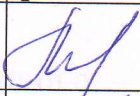
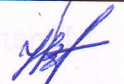
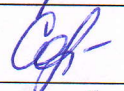

6. Выдачу готовой пищи в группы производить только после приемочного контроля членами бракеражной комиссии.

7. На время отсутствия (отпуск, листок нетрудоспособности) Сорокиной М. И. обязанности члена комиссии исполняет Артемова А. Н.

8. 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	09.01.2025	Лысанова Ирина Николаевна	старший воспитатель	
2	09.01.2025	Назаренко Лариса Васильевна	помощник воспитателя	
3	09.01.2025	Сорокина Марина Ивановна	шеф-повар	
4	09.01.2025	Артемова Анна Николаевна	повар	

## 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.

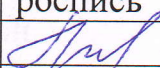
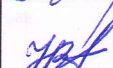
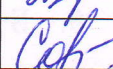

Органолептические показатели качества, которым должна соответствовать выпускаемая продукция, устанавливаются в технических нормативных правовых актах, технологических документах на конкретные виды продукции.

5. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, 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 рецептов,

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. 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.
10. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями членов бракеражной комиссии.

С инструкцией ознакомлены:

№	дата	Фамилия, имя, отчество	должность	ропись
1.	09.01.2025	Лысанова Ирина Николаевна	старший воспитатель	
2	09.01.2025	Назаренко Лариса Васильевна	помощник воспитателя	
3	09.01.2025	Сорокина Марина Ивановна	шеф-повар	
4	09.01.2025	Артемова Анна Николаевна	повар	

приложение 2 к приказу  
от « 09 » 01 2025 № 3

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	Примечани е
1	2	3	4	5	6	