МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ " ДЕТСКИЙ САД № 29 КИРОВСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА"
Подписан: МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ " ДЕТСКИЙ САД № 29 КИРОВСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА"
DN: C=RU, S=Волгоградская область, STREET="ул. им Писемского, д.1а", L=Волгоград, T=ЗАВЕДУЮЩИЙ, O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "" ДЕТСКИЙ САД № 29 КИРОВСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА"", OГРН=1023404292449, СНИЛС=02870701346, ИНН ЮЛ=3447013929, ИНН=344601358539, E=dou29@volgadmin.ru, G=АННА ВАЛЕРЬЕВНА, SN=ЛАРИОНОВА, CN="МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ " ДЕТСКИЙ САД № 29 КИРОВСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА""
Основание: Я подтверждаю этот документ
Местоположение: место подписания
Дата: 2025.03.14 14:47:31+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1

Приложение № 1
к приказу № 25/1 от 09.01.2024г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МОУ Детским садом № 29
_____ Ларионова А.В
«09» января 2024г.

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. Для проведения бракеража в учреждении создается бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек.
5. В состав бракеражной комиссии могут входить: медицинский работник, работник пищеблока и представитель педагогического коллектива образовательного учреждения. Из состава членов комиссии назначается председатель комиссии.
6. 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.
7. 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.
8. 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 15-30 минут до раздачи готовой пищи. Качество готовой продукции, контролируется периодически в течение рабочего дня.
9. 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.