

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 229 Советского района Волгограда»

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

09.01.2025 г.

О создании бракеражной комиссии

№ 9

В целях соблюдения единых требований к организации питания воспитанников МОУ Детского сада № 229 (далее — МОУ), обеспечения их сбалансированного питания, соблюдения требований СанПиНа 2.3/2.4. 3590-20 («Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций») к составлению меню для организации питания детей разного возраста, выполнения пунктов 4.1.10. и 4.1.11 Контракта № 229/25 (На оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных образовательных учреждениях Советского района Волгограда, реализующих программу дошкольного образования в 2025 году)

ПРИКАЗЫВАЮ:

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

По адресу ул.им.Чебышева, 48 а:

Председатель комиссии Ковтун Л.И.- заведующий;

Член комиссии Кубрак А.В.- специалист по ОТ

оператор питания (представитель ООО «Алеко») по соглашению

председатель родительской общественности –Сердюкова С.Н.

По адресу ул.им.Чебышева, 35 а:

Председатель комиссии Григорян А.В.-старшая медицинская сестра;

Член комиссии Юдина Н.В.- заведующий хозяйством

оператор питания (представитель ООО «Алеко») по соглашению

председатель родительской общественности –Андреева Е.А.

2. Бракеражной комиссии вменить в обязанность:

– ежедневную проверку качества и веса отпускаемых с пищеблока готовых блюд;

– ведение бракеражного журнала готовых блюд;

– контроль хранения суточных проб готовых блюд в полном объеме.

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

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

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

6. Утвердить инструкцию о порядке проведения бракеража готовой продукции (приложение на 2 л.).

7. Контроль за организацией питания в МОУ Детском саду № 229 и исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МОУ Детским садом № 229



Л.И. Ковтун

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: руководитель учреждения, 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 15-20 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.
10. Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям «разрешено», «не разрешено»

Оценка «разрешено» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре.

Оценка «не разрешено» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для выдачи без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки несоответствия рецептуре блюда.

11. В бракеражном журнале, который ведется по установленной форме, дается оценка каждого блюда членами комиссии и 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, либо в изотермической таре (термосах) - 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.
12. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями членов бракеражной комиссии.