

ДЕПАРТАМЕНТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ АДМИНИСТРАЦИИ ВОЛГОГРАДА
муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 25
Ворошиловского района Волгограда»

Приказ

от 09.01.2025 № 6

О создании бракеражной комиссии

В целях соблюдения единых требований к организации питания воспитанников МОУ детского сада № 25 (далее — МОУ), СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N28 (зарегистрировано Минюстом России 18.12.2020, регистрационный N 61573), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», утвержденные Постановлением Главного Государственного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, выполнения пунктов 4.1.10. и 4.1.11 Контракта № 25/0637 от 15.01.2025 (оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Ворошиловского района Волгограда в 2025 году) с ООО « Алеко».,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. **Создать бракеражную комиссию**, в целях проведения контроля перед выдачей готовой пищи с пищеблока в группы в следующем составе по ул.Ельшанской,77:
Луцик О.А. – заведующего МОУ детского сада № 25,
Глинкиной К.В.. – старшей медицинской сестры,
Оператора социального питания (представителя ООО « АЛЕКО .)
2. **Создать бракеражную комиссию**, в целях проведения контроля перед выдачей готовой пищи с пищеблока в группы в составе по ул .им. Саши Филиппова,46:
Глинкиной К..В.- медицинской сестры МОУ детского сада № 25,
Ериной Р.В. – помощника воспитателя МОУ детского сада № 25 ,
- Оператора социального питания (представителя ООО « АЛЕКО .)
- 3.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.
- 4.Результаты контроля регистрируются в специальном «журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Ответственный — Глинкина К.В. старшая медсестра, .
- 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.Утвердить инструкцию о порядке проведения бракеража готовой продукции.

8. Контроль за организацией питания в МОУ детском саду № 25 и исполнением настоящего приказа возложить на медицинскую сестру Глинкуну К.В,

Заведующий МОУ д/с № 25

О.А. Луцик

С приказом работники ознакомлены:

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 15-20 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 «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

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

Оценка «хорошо»дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.). Оценка «удовлетворительно»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 мarmите 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.

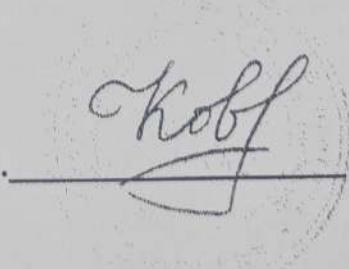
АЛЕКО

Соглашение о назначении в состав членов бракеражной комиссии

ООО «Алеко» дает согласие на привлечение
в состав бракеражной комиссии, в

МОУ № 25 ул Ельчанская, 77
шеф-повар Ходырева Елена Геннадьевна

Директор ООО «Алеко» Ковалева А.В.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ковалева А.В.' (Kovaleva A.B.), is placed over a horizontal line. The signature is written in a cursive style with a large, stylized 'K' at the beginning.