

муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 47 Центрального района Волгограда».

400066 Волгоград , ул. Советская 20

тел: 59-69-39

П Р И К А З

12.01.2026 г.

№ 2

О создании бракеражной комиссии

В целях соблюдения единых требований к организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 47 Центрального района Волгограда» (далее -МОУ Детский сад № 47, Учреждение), обеспечения их сбалансированного питания, соблюдения требований СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» , контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников МОУ Детского сада № 47 в 2026 году от 29.12.2025г. № ПЯ 2026/ ДС 47

ПРИКАЗЫВАЮ:

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

1 корпус по адресу ул. Советская 20

Сычевой Е.В. – заведующей МОУ – председатель комиссии;

Матиной Ш.Д. - кладовщика (представитель ООО «Комбинат социального питания»).

Харитоновой Т.И - воспитатель;

2 корпус по адресу ул. Советская 28

Мурашевой Т.А – старший воспитатель МОУ – председатель комиссии;

Бирюковой Е.А. - кладовщика (представитель ООО «Комбинат социального питания»).

Москальковой А.В. - воспитатель;

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 1).

7. Разработать и утвердить План работы бракеражной комиссии на 2026 год. (Приложение 2).

8. Контроль организации питания в МОУ Детский сад № 47 оставляю за собой.

Заведующий МОУ Детский сад № 47



Е.В. Сычева

С приказом ознакомлены:

Т.И. Харитоновна

Ш.Д. Матина

Е.А. Бирюкова

А.В. Москалькова

Т.А. Мурашева

[Handwritten signatures in blue ink corresponding to the names listed: T.I. Kharitonovna, Sh.D. Matina, E.A. Biryukova, A.V. Moskal'kova, and T.A. Murasheva.]

от 12.01.2026 г.



Утверждаю

Заведующий МОУ Детский сад № 47

Е.В. Сычева

12.01.2026 г.

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 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.



Приложение 2 к Приказу 2

от 12.01.2026 г.

Утверждаю
Заведующий МОУ Детский сад № 47

Е.В. Сычева

12.01.2026 г.

План работы бракеражной комиссии на 2026 год

Мероприятия в детском саду	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	В соответствии с планом, по мере необходимости	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии