

муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 201 Тракторозаводского района Волгограда»
(МОУ Детский сад № 201)

ПРИКАЗ

«01» сентября 2025г.

№ 99

**О создании бракеражной комиссии
Об утверждении плана работы на 2025-2026 учебный год**

В целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, использованием качественного ассортимента продуктов питания, выполнением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в МОУ №201и в связи с увольнением члена бракеражной комиссии Ваниной Н.С.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в МОУ Детском саду № 201

1.1. По улице Героев Шипки,29а в составе:

Председатель: Аристова Анжела Сергеевна, заведующий МОУ;

члены комиссии: Яковлева Светлана Александровна, старший воспитатель;
Ирхина Светлана Владимировна, медицинская сестра;
Мисриханова Замира Магомедовна, воспитатель;
Тоскина Татьяна Алексеевна, представитель исполнителя
контракта.

1.2. По улице Героев Тулы,11а в составе:

Председатель: Аристова Анжела Сергеевна, заведующий;

Члены комиссии: Фролова Юлия Ивановна, старший воспитатель;
Ирхина Светлана Владимировна, медицинская сестра;
Манисова Наталья Ивановна, воспитатель;
Орлова Елена Александровна, представитель исполнителя
контракта.

2. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год.

3. Председателю комиссии руководствоваться в работе утверждённым планом работы комиссии на 2025-2026 учебный год.

4. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии.

5. При отклонении от нормы отходов после обработки сырой продукции обязать членов комиссии составлять претензии поставщикам.

6. Контроль над ходом исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МОУ Детским садом № 201



Аристова А.С.

С приказом ознакомлены:

| № п/п | Ф.И.О. | Должность | Дата | Подпись |
|-------|------------------|---------------------|------------|---|
| 1 | Фролова Ю.И. | старший воспитатель | 01.09.2025 |  |
| 2 | Яковлева С.А. | старший воспитатель | | |
| 3 | Ирхина С.В. | медицинская сестра | 01.09.2025 |  |
| 4 | Мисриханова З.М. | воспитатель | | |
| 5 | Манисова Н.И. | воспитатель | | |

ПРИНЯТО

Общим собранием
работников Детского сада № 201
протокол № 1 от «01» сентября 2025г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий Детским садом № 201
Аристова А.С.
Приказ № 87/Г «01» сентября 2025г.



Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, 2.1/2.4.1590-20 сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами 53104-2008

2. Основные задачи.

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.3. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у исполнителя контракта.

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, запах, вкус; консистенция).

3.4. Пять баллов «Отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.5. Четыре балла «Хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.6. Три балла «Удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено и т.д.).

3.7. Два балла «Неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.8. Бал качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.9. Качества блюд на 2 и 3 и кулинарных изделий, данная бракеражная комиссия или другие проверяющие лица, обсуждают на совещании при заведующей.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий Детским садом

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- заведующий Детским садом;
- медицинская сестра;
- старший воспитатель;
- представитель исполнения контракта.

Действует до замены нового.