

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 244 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»  
(МОУ ДЕТСКИЙ САД № 244)

**ПРИКАЗ**

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2026

№ \_\_\_\_

**О создании бракеражной комиссии МОУ на 2026 год**

В целях соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ("Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"), СанПиН 2.4.3648-20 («Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»), СанПиН 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), в соответствии с «Порядком об организации питания воспитанников», «Положением о бракеражной комиссии МОУ» в МОУ Детский сад № 244 (далее - МОУ), а так же в целях сохранения здоровья детей, обеспечения воспитанников дошкольного возраста рациональным, сбалансированным, максимально разнообразным, безопасным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии питанием,

п р и к а з ы в а ю :

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

Председатель: Федоренко Т.И., заведующий

Члены комиссии: Лысанова И.Н., старший воспитатель,  
ответственный за организацию питания в МОУ;

Назаренко Л.В., член комиссии по питанию, член Совета  
Детского сада;

Сорокина М.И., шеф-повар ООО «АЛЕКО» (по согласованию)

2. Деятельность комиссии осуществлять в соответствии с Порядком об организации питания в МОУ и Положением о бракеражной комиссии МОУ.

3. Бракеражной комиссии вменить в обязанность:

- ежедневную проверку качества и веса отпускаемых с пищеблока готовых блюд, в соответствии с инструкцией о порядке проведения бракеража готовой продукции (приложение 1);
- контроль времени приготовления и качества приготовленных блюд и кулинарных изделий, соблюдение технологии их приготовления;

- ведение бракеражного журнала готовых блюд (приложение 2);
- контроль наличия и хранения суточных проб готовых блюд в полном объеме;
- контроль фактического выхода одной порции каждого блюда.

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

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. На время отсутствия (отпуск, листок нетрудоспособности) Сорокиной М. И. обязанности члена комиссии исполняет Котлярова А.С.

8. Контроль за организацией питания в МОУ и исполнением настоящего приказа возлагаю на себя.

**Заведующий МОУ :**

**Т. И. Федоренко**

С приказом ознакомлены:

№	дата	Фамилия, имя, отчество	должность	роспись
1	12.01.2026	Лысанова Ирина Николаевна	старший воспитатель	
2	12.01.2026	Назаренко Лариса Васильевна	помощник воспитателя	
3	12.01.2026	Сорокина Марина Ивановна	шеф-повар	
4	12.01.2026	Котлярова Анжелика Сергеевна	повар	

## **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. 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.
5. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, 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.
6. 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.
7. Контроль качества готовой продукции начинается с проверки наличия технической (технологической) документации (сборника рецептов,

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.

8. Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).
9. В бракеражном журнале, который ведется по установленной форме делается 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 - 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.
10. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями членов бракеражной комиссии.

С приказом ознакомлены:

№	дата	Фамилия, имя, отчество	должность	роспись
1	12.01.2026	Лысанова Ирина Николаевна	старший воспитатель	
2	12.01.2026	Назаренко Лариса Васильевна	помощник воспитателя	
3	12.01.2026	Сорокина Марина Ивановна	шеф-повар	
4	12.01.2026	Котлярова Анжелика Сергеевна	повар	



приложение 2 к приказу  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2026 № \_\_\_\_

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

<b>Дата и час изготовления блюда</b>	<b>Время снятия бракеража</b>	<b>Наименование готового блюда</b>	<b>Результаты органолептической оценки качества готовых блюд</b>	<b>Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия</b>	<b>Подписи членов бракеражной комиссии</b>	<b>Примечание</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	



