

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 245 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

ПРИКАЗ

«14» января 2026 г.

№ 16

О создании бракеражной комиссии

В целях соблюдения единых требований к организации питания воспитанников МОУ Детского сада № 245 (далее — МОУ), обеспечения их сбалансированного питания, соблюдения требований постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПин 2.3/2.4.3590-20, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; во исполнение приказа департамента по образованию администрации Волгограда от 28.12.2016 года № 976 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста» (ред.от 25.01.2018г), на основании Положения об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, утвержденного решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469; а так же в целях осуществления контроля по вопросам организации питания воспитанников в МОУ и выполнения Контракта № 245/26 на 2026 года (оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Советского района Волгограда в 2026 году) с ООО «АЛЕКО».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать в целях проведения контроля перед выдачей готовой пищи с пищеблока в группы бракеражную комиссию в составе:
Председатель- Беркова Т.А., заведующий
Члены комиссии:
Богданович О.С. – завхоз, ответственный за питание;
Нижегородова Ю.А. – мед.сестра;
Оператор питания (представитель ООО «Алеко».) - по соглашению
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. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2026 г (приложение № 2.).

8. Контроль за организацией питания в МОУ Детском саду № 245 и исполнением настоящего приказа возложить на медсестру Нижегородову Ю.А.

Заведующий МОУ Детским садом № 245



[Handwritten signature]

Т.А.Беркова

С приказом ознакомлены:

Богданович О.С.

[Handwritten signature]

Нижегородова Ю.А.

[Handwritten signature]

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, описывается органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) 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.

План работы бракеражной комиссии на 2026 г.

№ п/п	мероприятие	Сроки выполнения	Ответственный
1	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
2	Контроль санитарного состояния транспорта при доставки продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
3	Отслеживание меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	Члены комиссии
4	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
5	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии в присутствии кладовщика
6	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	ежедневно	Члены комиссии (мед.работник , председатель)
7	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, мед. работник
8	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
9	Отчет на Совете МОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии