

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 21 Советского района Волгограда»  
(МОУ Детский сад № 21)

ПРИКАЗ

12.01.2026

№ 32

**О создании бракеражной комиссии**

В целях соблюдения единых требований к организации питания воспитанников МОУ Детского сада № 21 (далее — МОУ), обеспечения их сбалансированного питания, соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» к составлению меню для организации питания детей разного возраста, выполнения Контракта № 21/26 на 2026 год с ООО «АЛЕКО» на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Советского района Волгограда в 2026 году,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

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

Председателя:

- Максютовой А.В. – старшего воспитателя;

Членов комиссии:

- Дуюнова О.В. - медицинская сестра;

- Федоренко Е.В. - шеф-повара (представитель ООО «АЛЕКО»);

- Шатохина Е.М. – повар (представитель ООО «АЛЕКО» по согласованию);

- Ланина А.А. - воспитатель ГКПР;

- Конькова О.В. - воспитатель группы ГКПР;

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, блюда 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 на 2л.).

7. Утвердить план работы бракеражной комиссии (приложение № 2)

8. Контроль организации питания в МОУ Детском саду № 21 и исполнения настоящего приказа возложить на старшего воспитателя Максютову А.В.

Заведующий

Н.В. Соколовская.

С приказом ознакомлены:

А.В. Максютова.

**УТВЕРЖДЕНО**  
Заведующий МОУ Детским садом № 21  
Н.В. Соколовская  
«12» января 2026г.

### **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 № 32 от 12.01.2026г.

**УТВЕРЖДЕНО**  
Заведующий МОУ Детским садом № 21  
Н.В. Соколовская  
«12» января 2026г.

**ПЛАН РАБОТЫ**  
**бракеражной комиссии на 2026 год**

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственные
1.	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
2.	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
3.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
4.	Контроль соблюдения правил и требований при транспортировке продуктов	1 раз в квартал	Члены комиссии
5.	Контроль условий хранения и сроков годности продуктов	Постоянно	Члены комиссии
6.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд, правильность отбора и условий хранения суточных проб	Постоянно	Члены комиссии
7.	Контроль за документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд на текущий день	Постоянно	Члены комиссии
8.	Контроль санитарно-гигиенического состояния помещений пищеблока и личной гигиены сотрудников	Постоянно	Члены комиссии (председатель, медсестра)
9.	Органолептическая оценка готовой пищи, соответствие выхода готовой продукции по меню	Ежедневно	Члены комиссии
10.	Отчет комиссии о проделанной работе на Совете Детского сада.	2 раза в год	Председатель комиссии