

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 359 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

ПРИКАЗ

14.01.2026 г.

№ 44

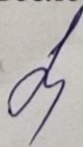
**О создании бракеражной комиссии**

В целях соблюдения единых требований к организации питания воспитанников МОУ Детского сада № 359 (далее — МОУ), по адресу ул. Степная д.10 ,обеспечения их сбалансированного питания, соблюдения требований СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи, общественного питания населения» к составлению меню для организации питания детей разного возраста

п р и к а з ы в а ю:

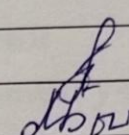
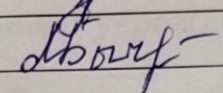
1. В целях проведения контроля перед выдачей готовой пищи с пищеблока в группы , создать бракеражную комиссию в составе:
  - Антоновой М.А.. –воспитателя, председатель комиссии;
  - Бычихиной Л.Н. – завхоза.
  - Представителя ООО «Алеко» (по соглашению)
- 2.Бракеражной комиссии вменить в обязанность:
  - 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 на 2л.).
- 7.Контроль за организацией питания в МОУ Детском саду № 359 и исполнением настоящего приказа возложить на Бычихину Л.Н

Заведующий



О.Л.Пеганова

С приказом ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О.	Подпись
1	М.А..Антонова	
2	Т.А.Бычихина	

## **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 подбракеражем 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, ответственный за питание, 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 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.

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

## ПЛАН

### работы бракеражной комиссии

муниципального дошкольного образовательного учреждения

«Детский сад № 359 Советского района Волгограда»

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственный
1	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
2	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии завхоза
3	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
4	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	Председатель, шеф - повар
5	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, шеф - повар
6	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
7	Отчет на Совете педагогов о проделанной работе комиссии	декабрь	Председатель комиссии