

Дзержинское территориальное управление
департамента по образованию администрации Волгограда
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 23 Дзержинского района Волгограда»

ПРИКАЗ

от 31.08.2026

№ 183-од

О бракеражной комиссии

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в МОУ детский сад № 23,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:
 - 1.1 Положение о бракеражной комиссии
 - 1.2. Состав бракеражной комиссии:
Председатель: **Богомолова Ю.В.** – заведующий
Члены комиссии:
Кузик Н.В. - старший воспитатель
Даумитьярова О.А. – шеф- повар ООО «Алеко» (по согласованию)
 - 1.3. Алгоритм работы бракеражной комиссии на 2026-2027 учебный год (Приложение 1).
 - 1.4. План работы комиссии на 2026-2027 учебный год (Приложение 2)
2. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал бракеража готовой продукции результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
3. Ежеквартально представлять Совету МОУ детский сад № 23 отчет о результатах проведенной работы.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МОУ детский сад № 23



Ю.В. Богомолова

С приказом ознакомлены:

Кузик Н.В.

Даумитьярова О.А.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 23 ДЗЕРЖИНСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

Приложение 1 к приказу от 31.08.2026 г. № 183-од

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МОУ детский сад № 23
И.В. Богомолова



**АЛГОРИТМ работы
бракеражной комиссии МОУ детский сад № 23
на 2026-2027 учебный год**

На основании Положения о бракеражной комиссии МОУ детский сад № 23, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МОУ детский сад № 23 организована по следующим направлениям:

1. Ежедневный контроль

- оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
- соблюдения технологии приготовления пищи;
- соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока;
- соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
- проверка наличия контрольного блюда и суточных проб;
- взятие проб из общего котла.

2. Ежемесячный контроль

- организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок пропаганды здорового питания в группах;
- проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря, помещения душевой и туалетной комнаты;
- контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока;
- соблюдения температурных режимов хранения продуктов;
- контроль качества обработки и мытья посуды;
- контроль соблюдения режимных моментов в организации питания воспитанников. проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря;
- проверка правил хранения продуктов и т.д;
- результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы пищеблока. отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию ДООУ;

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, утвержденным 20-дневным меню, технологическими картами.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 23 ДЗЕРЖИНСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

Приложение 2 приказу от 31.08.2026 г. № 183-од

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МОУ детский сад № 23
Ю.В. Богомолова

**План работы бракеражной комиссии
МОУ детский сад № 23
на 2026 -2027 учебный год**

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август
2.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
3.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
4.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
5.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, декабрь, март, май
6.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
7.	Проверка качества используемой посуды в группах. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
8.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2026-2027 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
10.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой в группах посуды. Ведение бракеражного журнала, наличие суточных проб, маркировка емкостей.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
11.	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола воспитанника по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
12.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
13.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии	Члены бракеражной комиссии	Апрель

	приготовления блюд.		
14.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
15.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2026-2027 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май