МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 244 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА"

Подписано цифровой подписью: МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 244 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА"
Дата: 2026.10.05 15:32:12 +03'00'

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

ПРИКАЗ

14 сентября 2026 № 83

О внесении изменений в приказ от 12 .01.2026 № 7 «О создании бракеражной комиссии МОУ на 2026 год»

В связи с изменением нормативной базы по организации питания воспитанников дошкольного учреждения с 1 сентября 2026 года и кадровыми изменениями (увольнение Назаренко Л.В.) в составе бракеражной комиссии с 14 сентября 2026 года

п р и к а з ы в а ю:

1. Внести изменения в преамбулу приказа, заменив:

1.1. слова СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ("Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения"), утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 на слова СанПиН 2.3/2.4.4282-26 («Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения»), утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача России от 02 июня 2026 г. № 18;

1.2. слова СП 2.4.3648-20 ("Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"), утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 на слова СП 2.4.4283-26 ("Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"), утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача России от 02 июня 2026 г. № 19.

2. Ввести в состав комиссии Кольченко Анастасию Сергеевну, помощника воспитателя.

3. Контроль за выполнением приказа возлагаю на себя.

Заведующий МОУ **Т. И. Федоренко**

С приказом ознакомлены:

№	дата	Фамилия, имя, отчество	должность	роспись
1	14.09.2026	Лысанова Ирина Николаевна	старший воспитатель	
2	14.09.2026	Кольченко Анастасия Сергеевна	помощник воспитателя	
3	14.09.2026	Сорокина Марина Ивановна	шеф-повар	
4	14.09.2026	Котлярова Анжелика Сергеевна	повар	

приложение 1 к приказу
от «____» ____ 2026 № ___

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 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.
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 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.
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

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