

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 1 «Солнечный дом»
муниципального округа город-курорт Ялта Республики Крым**

РФ, Республика Крым
298600, г. Ялта, ул. Маркса К., 22.

тел.: (0654) 23-12-60
моб. тел. +79787408801

г. Ялта

ПРИКАЗ

12.01.2026 г.

№ 16 а

**О работе бракеражной комиссии
в МБДОУ № 1 «Солнечный дом»
в 2026 году**

В целях осуществления контроля организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 1 «Солнечный дом», соблюдения технологии приготовления, использования качественного ассортимента продуктов питания, определении органолептических свойств готовой продукции, а также в связи с изменением наименования образовательного учреждения, согласно Постановления Администрации города Ялта Республики Крым №5097 – п от 21. 11.2025 г.,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Оставить в действии, ранее созданную приказом № 70 а от 20.08.2025 г. бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель комиссии: Т.И. Сыроедова, заведующий.

Члены комиссии:

- З.П. Долгополова, медицинская сестра по диетическому питанию;
- А.В. Юрьева, заведующий хозяйством.
- И.Н. Сологуб, председатель ТК, воспитатель;
- Л.Р. Дуняк, председатель ПК, воспитатель;
- А.В. Дмитрийчук, заместитель заведующего;
- Л.В. Ломакина, заместитель заведующего по УВР.

2. Вменить в обязанности бракеражной комиссии МБДОУ № 1 «Солнечный дом»:

- осуществление (перед выдачей воспитанникам) ежедневного контроля, органолептической оценки приготовленной пищи с занесением результатов в бракеражный журнал;
- контроль за входящей документацией по качеству продуктов (маркировкой продукции, датой изготовления, датой фасовки, сроков годности);
- контроль за качеством приготовляемых блюд;
- контроль за организацией питания детей по группам, транспортировкой пищи по группам из пищеблока;
- контроль за выполнением норм питания детей;
- следить за правильностью составления меню;
- совместно с сотрудниками ежедневно проверяющими закладку основных продуктов присутствовать при закладке и проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах.

3. Членам бракеражной комиссии в своей деятельности руководствоваться Положением о бракеражной комиссии, Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

4. Оставить в действии :

4.1. План работы бракеражной комиссии на 2026 год (Приложение №1;

4.2. Инструкцию для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд (Приложение №2).

4.3. Инструкцию для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания (Приложение №3).

5. Заведующему хозяйством Юрьевой А.В.:

5.1 Прием продуктов питания производить лично по графику, согласно накладной, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, Согласно СаПиН. Срок исполнения: постоянно.

5.2. Прием мясной и рыбной продукции осуществлять только при наличии сопроводительных документов, обеспечивающих качество и безопасность продукции, четкой печати, а также в присутствии медсестры по диетическому питанию. Срок исполнения: постоянно.

5.3. В случае поставки некачественных продуктов или продуктов со скрытыми дефектами требовать у поставщика замену на аналогичный продукт. Срок исполнения: по мере необходимости.

5.4. Продукты выдавать лично, согласно меню – требованию на следующий день до 15.00 каждого дня. Срок исполнения: постоянно.

5.5. Строго следить за закрытием складских помещений в течение всего рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях. Срок исполнения: постоянно.

5.6. Обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей, фруктов. Срок исполнения: постоянно.

5.7. Обеспечить необходимое количество чистящих, моющих и дезинфицирующих средств во всех цехах пищеблока и в складских помещениях. Сроки исполнения: по мере необходимости.

5.8. Своевременно проводить дезобработку оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских помещений перед каждым завозом партии овощей, освободившихся мешков и другой тары. Срок исполнения: постоянно.

5.9. Осуществлять своевременную замену пришедшей в негодность столовый инвентарь и посуду. Срок исполнения: по мере необходимости.

5.10. Принять меры для оснащения и своевременного ремонта технологического оборудования.

6. Медсестре по Долгополовой З.П. контролировать:

6.1. соблюдение правил кулинарной обработки продуктов и технологией приготовления пищи. Срок исполнения: постоянно.

6.2. соблюдение стоимости рациона питания. Срок исполнения: ежемесячно.

6.3. проводить систематический контроль за организацией питания воспитанников МБДОУ № 1 в группах и на пищеблоке. Срок исполнения: постоянно.

6.4. осуществлять руководство за работой комиссии по контролю за организацией питания. Срок исполнения: постоянно.

6.5. обеспечивать ежедневный контроль хранения продуктов и сроками реализации скоропортящихся продуктов. Срок исполнения: постоянно.

6.6. контролировать :

6.6.1. надлежащее санитарно - гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений. Срок исполнения: постоянно.

6.6.2. соблюдение правил обработки посуды, маркировки кухонной посуды. Срок исполнения: постоянно.

6.6.3. соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока. Срок исполнения: постоянно.

6.6.4. не допускать нарушения санитарного режима на пищеблоке. Срок исполнения: постоянно.

6.6.5. контролировать своевременное прохождение медицинских обследований , прививок, гигиенической аттестации, порядком ежедневного допуска персонала пищеблока. Срок исполнения: постоянно.

6.6.6. не допускать поставку продукции содержащей генномодифицированные организмы. Срок исполнения: постоянно.

7. Поварам:

7.1. строго производить закладку продуктов, согласно меню – требованию. Срок исполнения: постоянно.

- 7.2. строго соблюдать технологию приготовления и реализации молочной, овощной и другой продукции. Срок исполнения: постоянно.
- 7.3. отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточный стол. Срок исполнения: постоянно.
- 7.4. не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблок. Срок исполнения: постоянно.
- 7.5. не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке без спецодежды. Срок исполнения: постоянно.
- 7.6. не выдавать пищу помощникам воспитателей без спецодежды. Срок исполнения: постоянно.
- 7.7. строго соблюдать санитарно – гигиенический режим в помещениях пищеблока. Срок исполнения: постоянно.
- 7.8. контролировать соблюдение правил личной гигиены. Срок исполнения: постоянно.
8. Ежеквартально представлять заведующему отчет о проведенной работе.
9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 1
«Солнечный дом»



 Т.И. Сыроедова

С приказом ознакомлены:

Медсестра

Заведующий хозяйством

Заместитель заведующего по безопасности

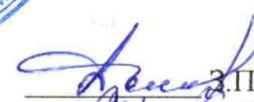
Заместитель заведующего по УВР

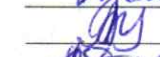
Председатель ТК, воспитатель

Председатель ПК, воспитатель

Повар

Повар

 З.П. Долгополова

 А.В. Юрьева

 А.В. Дмитрийчук

 Л.В. Ломакина

 И.Н. Сологуб

 Л.Р. Дуняк

 В.А. Лютий

 Г.А. Биткова

Приложение №1
к приказу №16 а от 12.01.2026 г.
«О создании бракеражной комиссии
в МБДОУ № 1 «Солнечный дом»
на 2026 год»



Атверждаю
Заведующий МБДОУ №1
«Солнечный дом»
Т.И. Сыроедова

**План работы бракеражной комиссии
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад № 1 «Солнечный дом» муниципального округа
город – курорт Ялта Республики Крым
на 2026 год**

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБДОУ № 1 «Солнечный дом» организована по следующим направлениям:

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.

Ежемесячный контроль

- Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в групповых ячейках;
- Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения 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 МБДОУ №67.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

16	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря	Члены бракеражной комиссии		
17	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2025 год»	Члены бракеражной комиссии		
18	Проверка наличия сертификатов на продукцию	Члены бракеражной комиссии		

Приложение №2
к приказу №16 а от 12.01.2026 г.
«О создании бракеражной комиссии
в МБДОУ № 1 «Солнечный дом»
на 2026 год»



Я подтверждаю
Заведующий МБДОУ №1
«Солнечный дом»
Т.И. Сыроедова

Инструкция №1 **для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд**

1.Общее положение

- 1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и другие.
- 1.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2.Методика органолептической оценки пищи.

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т. д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3.Органолептическая оценка первых блюд.

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.