

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад
№ 67 «Солнечный дом» муниципального образования городской округ Ялта
Республики Крым**

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

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

г. Ялта

ПРИКАЗ

20.08.2025 г.

№ 70 а

**О создании бракеражной комиссии
в МБДОУ №67 «Солнечный дом»
на 2025/2026 учебный год**

В целях осуществления контроля организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №67 «Солнечный дом», соблюдения технологии приготовления, использования качественного ассортимента продуктов питания, определении органолептических свойств готовой продукции,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать 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. Разработать и утвердить План работы на 2025/2026 учебный год.

3. Вменить в обязанности бракеражной комиссии МБДОУ №67 «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. Утвердить:

4.1. План работы бракеражной комиссии на 2025/2026 учебный 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 №67 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.

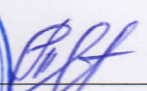
7.8. контролировать соблюдение правил личной гигиены. Срок исполнения: постоянно.

8. Ежеквартально представлять заведующему отчет о проведенной работе.

9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №67
«Солнечный дом»



 Т.И. Сыроедова

Приложение №1
к приказу №70 а от 20.08.2025 г.
«О создании бракеражной комиссии
в МБДОУ №67 «Солнечный дом»
на 2025/2026 учебный год»



Утверждаю
Заведующий МБДОУ №67
«Солнечный дом»
 Т.И. Сыроедова

**План работы бракеражной комиссии
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад № 67 «Солнечный дом» муниципального
образования городской округ Ялта Республики Крым
на 2025/2026 учебный 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 №67 «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 рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

№ п/п	Название мероприятия	Ответственные	Сроки выполнения	
1	Утверждение плана работы комиссии на новый 2025 - 2026 учебный год	Члены бракеражной комиссии		
2	Контроль соответствия меню с нормами и калорийностью блюд	Члены бракеражной комиссии		
3	Контроль срока реализации продуктов	Члены бракеражной комиссии		
4	Контроль технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Члены бракеражной комиссии		
5	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии		
6	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	Члены бракеражной комиссии		
7	Разъяснительная работа с педагогами	Председатель бракеражной комиссии		
8	Работа с родителями (законными представителями) (на общих родительских собраниях)	Председатель бракеражной комиссии		
9	Проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	Члены бракеражной комиссии		
10	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов	Члены бракеражной комиссии		
11	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии		
12	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока	Члены бракеражной комиссии		
13	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок	Члены бракеражной комиссии		
14	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением	Члены бракеражной комиссии		

15	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	Члены бракеражной комиссии		
16	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря	Члены бракеражной комиссии		
17	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2024 - 2025 учебный год»	Члены бракеражной комиссии		
18	Проверка наличия сертификатов на продукцию	Члены бракеражной комиссии		

Приложение №2
к приказу №70 а от 20.08.2025 г.
«О создании бракеражной комиссии
в МБДОУ №67 «Солнечный дом»
на 2025/2026 учебный год»



Утверждаю
Заведующий МБДОУ №67
«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).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и другим.

4. Органолептическая оценка вторых блюд.

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

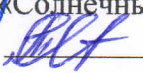
5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

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.

Приложение №3
к приказу №70 а от 20.08.2025 г.
«О создании бракеражной комиссии
в МБДОУ №67 «Солнечный дом»
на 2025/2026 учебный год»



Утверждаю
Заведующий МБДОУ №67
«Солнечный дом»
 Т.И. Сыроедова

ИНСТРУКЦИЯ №2

для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания

1. Общие положения

1.1. Заведующей необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в МБДОУ №67. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складываются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки).

1.2. Ответственный за бракераж обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на **каждый вид** продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т. д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки заведующей хозяйством, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

1.3. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

1.4. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

2. Функции.

На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции:

2.1. Обеспечение:

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;

- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации;
- необходимым набором продуктов на 10 дней.

3. Должностные обязанности.

Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

- 3.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.
- 3.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.
- 3.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в ДОУ);
- 3.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.
- 3.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.
- 3.6. Обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
- 3.7. Соблюдать режим хранения продуктов; иметь 10-дневный запас продуктов.
- 3.8. Осуществлять обшчёт меню - требований в количественном и суммарном выражении;
- 3.9. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
- 3.10. Выдавать продукты руководителю структурного подразделения повару по весу, указанному в меню-раскладке.
- 3.11. Составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.12. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- 3.13. Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- 3.14. Сдавать отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.
- 3.15. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.
- 3.16. Принимает участие в проведении инвентаризаций.
- 3.17. Следит за санитарным состоянием кладовой.
- 3.18. Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.

4. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность:

- за сохранность продуктов;
 - за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами ;
 - за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
 - за соблюдением норм выдачи продуктов;
 - за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
 - за своевременный заказ продуктов;
 - за своевременное списание недоброкачественных продуктов ;
 - за выполнение настоящей инструкции.
- 4.2. За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;
 - 4.3. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.
 - 4.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ДОУ, иных локальных нормативных актов,

законных распоряжений руководителя ДОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией заведующий хозяйством несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

4.5. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ДОУ заведующий хозяйством привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

4.6. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей заведующий хозяйством несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.