

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 25 «Дюймовочка» Тутаевского муниципального района  
МДОУ № 25 «Дюймовочка»

**П Р И К А З**

01.07.2024 г.

№ 34/02-03

**О составе бракеражной комиссии  
по организации питания  
МДОУ № 25 «Дюймовочка»**

В целях организации контроля за качеством приготовления блюд для воспитанников, закладки основных продуктов, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить бракеражную комиссию в составе:  
Председатель комиссии: Копрова И.Л., заведующий  
Члены комиссии: 1. Соловьёва Н.Е., повар  
2. Уткина И.Г., старшая медицинская сестра.  
3. Травникова Г.Н., воспитатель, председатель профсоюзного комитета.
2. Бракеражной комиссии руководствоваться в работе «Правилами организации бракеража» (Приложение № 1).
3. Итоги проведения контроля отражать в Журнале бракеражного контроля.
4. Ответственные за заполнение Журналов:
  - Журнала бракеража готовой продукции – старшая медицинская сестра Уткина И.Г.;
  - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – кладовщик Рукавишникова О.Ю.

Заведующий



И.Л. Копрова

**С приказом ознакомлены:**

Старшая мед. сестра

И.Г. Уткина

Повар

Н.Е. Соловьёва

Воспитатель

Г.Н. Травникова

Кладовщик

О.Ю. Рукавишникова

**ПРАВИЛА  
организации бракеража**

<b>Нормативно-правовой акт</b>	<b>Содержание</b>
Пункт 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32	<p>В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.</p> <p>В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.</p> <p>В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.</p>
Пункт 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32	Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.
Пункт 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32	Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) информацию о ежедневном меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, а также меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования



<p>блюда, массы порции, калорийности порции и рекомендации по организации здорового питания детей.</p> <p>В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.</p> <p>Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).</p> <p>Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте / холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.</p>	<p>Пункт 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32</p>
<p>Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.</p>	<p>Абз. 2 п. 8.1.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32</p>
<p>Запрещается обращение пищевых продуктов, срок годности которых истек.</p>	<p>Пункт 2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p>
<p>Пищевые продукты, срок годности которых истек, могут уничтожаться без проведения экспертизы.</p>	<p>Пункт 8 Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов</p>

<p>и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, утвержденное Постановлением Правительства РФ от 07.10.2020 № 1612</p>	
<p>Пункт 15 Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, утвержденное Постановлением Правительства РФ от 07.10.2020 № 1612</p>	<p>Уничтожение некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением требований нормативных и технических документов по охране окружающей среды.</p>
<p>Пункт 8.4. «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ от 02.03.2021</p>	<p>При организации питания в организованных детских коллективах организацию контроля качества готовых блюд рекомендуется осуществлять в составе бракеражной комиссии с занесением результатов контроля в журнал качества готовых блюд.</p>
<p>Приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32</p>	<p>Рекомендуемый образец журнала бракеража готовой продукции.</p>