

**Управление образования Администрации Сысертского муниципального округа  
муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №29 «Василёк»**

МАДОУ №29 «Василёк»  
п. Бобровский  
Сысертский район, Свердловская область

**ПРИКАЗ № 9-ОД**

12.01.2026 г.

**«О создании бракеражной комиссии  
по контролю за организацией и качеством питания в 2026 году»**

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях проведения приемочного контроля готовой пищи

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в количестве 5 человек, в следующем составе:  
Председатель – Саляева Е.А. – учитель-логопед, председатель ППО ПК;

Члены - Макарова Е.В. - медсестра;

- Чернавских М.В. – завхоз;

- Пшеницына О.Л.- повар;

- Бабушкина Л.В. - повар.

2. Ответственность за ведение журналов бракеража готовой и сырой продукции возложить на старшую медсестру Макарову Е.В.

3. Ответственность за исполнение данного приказа, возложить на старшую медсестру Макарову Е.В.

4. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденным положением и планом.


**Основные функции бракеражной комиссии:**

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей;
- проверка правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проведение органолептической оценки готовой пищи (определение её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жёсткости, сочности и т. д.).

**Порядок работы бракеражной комиссии:**

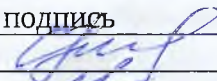

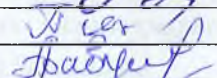
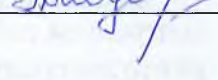
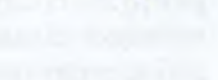
- Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Пробы отбирают в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости — отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г, порционные блюда — поштучно, целиком (в объёме одной порции).

- Оценка органолептических свойств приготовленных продуктов. Например, отмечают внешний вид и цвет блюда, обработку пищевых продуктов, запах и вкус.
  - При нарушении технологии приготовления пищи или в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.
  - Комиссия составляет акты на списание продуктов, неостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.
  - При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.
  - Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ №29 «Василёк»  Н.Н. Чермянинова

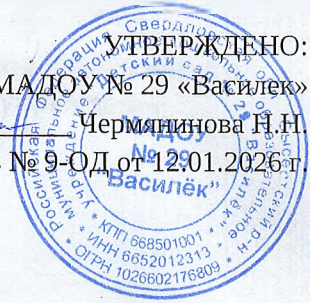


С приказом ознакомлены:

ФИО	должность	дата	подпись
Салеева Е.А.	Учитель-логопед	12.01.2025	
Макарова Е.В.	Медсестра	12.01.2026	
Чернавских М.В.	Завхоз	12.01.2026	
Пшеницына О.Л.	Повар	12.01.2026	
Бабушкина Л.В.	Повар	12.01.2026	



УТВЕРЖДЕНО:  
Заведующий МАДОУ № 29 «Василёк»  
Чермянинова Н.Н.  
Приказ № 9-ОД от 12.01.2026 г.



**План  
работы бракеражной комиссии по питанию  
на 2026 год**

№ п/п	Мероприятие	Срок выполнения	Ответственный
1.	Изучение нормативных документов и рекомендации по организации питания воспитанников в МАДОУ № 29	сентябрь, январь	Заведующий Завхоз
2.	Контроль за закладкой продуктов	Ежедневно	Медсестра
3.	Ведение бракеражного журнала	Ежедневно	Медсестра
4.	Контроль за качеством и выходом готовых блюд согласно меню	Ежедневно	Медсестра
5.	Контроль за весом готовой продукции, нормами выдачи и порционированием блюд	Еженедельно	Медсестра
6.	Проверка сроков реализации, поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приготовления пищи	Еженедельно, при поступлении продуктов на склад	Завхоз
7.	Проверка правильности хранения на раздаче пищи	Еженедельно	Медсестра Завхоз
8.	Проверка проведения С-витаминизации пищи, наличие в ассортименте соков, фруктов, овощей	Еженедельно	Медсестра Завхоз
9.	Снятие проб каждого блюда, запланированного в меню на день	Еженедельно	Медсестра
10.	Проведение работы бракеражной комиссии за год	декабрь	Заведующий Медсестра