


Согласовано
Председатель Управляющего совета
 /Н.А. Середкина/
Протокол № 1 от 14.01.2015г.



Утверждено
Заведующий МБДОУ № 104
И.В. Грошева/
Приказ № 5А от 26.01.2015г.

Положение о бракеражной комиссии

МБДОУ «Детский сад № 104»

1. Общие положения.

- 1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Основные задачи.

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовления пищи.
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котёл.
- 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.7. Контроль за организацией сбалансированного питания.

3. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное название блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры (диетсестры), кладовщика, шеф-повара (повара).
Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд,

имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

- 3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медсестры (диетсестры).

- 3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 3.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- 3.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- 3.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае если, в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
- 3.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несоответственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделие. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
- 3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

- 3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворённом приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
- 3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 3.11. Бракеражная комиссия определяет физический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливают путём деления ёмкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котёл, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объёмы готового блюда слишком большие, то допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.
- 3.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путём взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а так же установления массы 10 порций (изделий) , которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода)
Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
4. Управление и структура.
- 4.1. Бракеражную комиссию возглавляет старшая медсестра(диетсестра).
- 4.2. В состав бракеражной комиссии входят:
- старшая медсестра (диетсестра)
 - кладовщик
 - дежурный администратор*