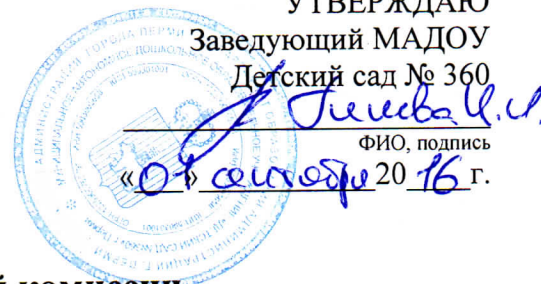


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
Детский сад № 360



ФИО, подпись

«07 октября 2016 г.

Положение о бракеражной комиссии

1. Общее положения.

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

2. Основные задачи.

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовления пищи.
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 2.3. Предотвращения 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 безопасного питания.

3. Содержание и формы работы.

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 3- минут до раздачи готовой пищи.
 - Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню – требованиями: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюд, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должна стоять подпись 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 (супа и т.п), а затем

дегустируются те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

- 3.2. Результаты бракеражной пробы заноситься в журнал контроля за рациональным питанием и приемки (бракеражка) готовой кулинарной продукции.
 - Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: храниться 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, цвету и 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, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленный, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.
 - Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия 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 неудовлетворительном 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 определяют фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.
- 3.12. Проверка порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производится путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порций, а также установление массы 10 порций (изделий), которые не должны 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*

*Шеф - повар (повар) не может быть членом бракеражной комиссии, так как он будет оценивать качество приготовленных им блюд.

