

«Согласовано»  
Представитель Совета трудового  
коллектива  
Крюхина Т.Л.

*Крюхина*

«Утверждаю»

Заведующий МДОУ

«Детский сад № 7»

Блохина О.Н.

Приказом от 11.01.2016 г. № 3/1о.д.



## **Положение о бракеражной комиссии**

### **Муниципального дошкольного образовательного учреждения**

#### **«Детский сад № 7»**

#### **1. Общие положения.**

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за правильной организацией питания детей, соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МДОУ «Детский сад № 7» (далее Учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими нормами санитарного законодательства, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения и Управляющим советом.

#### **2. Основные задачи.**

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений.

2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовленной пищи.

2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

2.8. Проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

#### **3. Оценка организации питания в Учреждении.**

3.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

#### **4. Содержание и формы работы.**

4.1. 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-требуванием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры, кладовщика, повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла в объеме 3 столовых ложек предварительно тщательно перемешав 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 выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Бракеражный журнал по оценке качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медсестры в течение года.

4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

4.4. Блюда и кулинарные изделия соответствующие по вкусу, запаху, цвету, внешнему виду, консистенции утвержденной рецептуре допускаются у употреблению с записью «Данное блюдо соответствует органолептическим показателям».

4.5. Блюда и кулинарные изделия не соответствующие по вкусу, запаху, цвету, внешнему виду, консистенции утвержденной рецептуре не допускаются у употреблению с записью «К раздаче не допускается».

4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

4.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий не допущенных к раздаче обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной или иной ответственности.

4.8. Бракеражная Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.9. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливается 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 объёмы 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.

4.10. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания питии порций в отдельности с установлением равномерности средней массы порции, а также установления 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, емкость 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).

### **1. Управление структурой.**

5.1. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий.

5.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- повар
- старшая медсестра
- руководитель учреждения (или лицо заменяющее)

5.3. При изменении состава бракеражной комиссии соответствующие документы передаются новому составу комиссии.