

СОГЛАСОВАНО

Протокол № 22/2 от 01.09 20 14 года

Председатель профкома

Я.В. Медовник

Протокол № 22/2 от 01.09 20 14 года



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ детский сад №26

«Василек»

М.А. Постникова

Приказ № 44/1 от 01.09 20 14 года



## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения детский сад №26 «Василек»  
муниципального образования город-курорт Анапа

2014 г.

## **1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 26 «Василек» (далее МБДОО д/с № 26 «Василек») создана в целях контроля за качеством доставляемых продуктов питания, качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом, сборниками рецептов, технологическими картами, требованиями к качеству полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий, ГОСТами, ТУ, «Положением о бракераже пищи в предприятиях общественного питания»

## **2. Основные задачи.**

Основными задачами являются:

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на предприятии питания.
- 2.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества.

## **3. Содержание и формы работы.**

3.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

3.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.

3.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню.

3.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке.

3.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

3.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

3.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

3.8. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.

3.9. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.10. 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 наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

3.12. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.13. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал готовой продукции установленного образца.

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

3.14. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественной пищи. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.15. Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.

3.16. Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.17. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, не доварено и т.д.).

3.18. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.19. Бракеражная комиссия определяет 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.

3.20. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также 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.

3.21. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

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

3.23. 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.

#### **4. Управление и структура.**

4.1. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего МБДОО д/с №26 «Василек», в составе председателя и членов, числом до 5 человек. В работе могут принимать участие представители профсоюзной организации, родительская общественность.

4.2. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники МБДОО д/с №26 «Василек», приглашенные специалисты, эксперты а так же специалисты Управления образования

4.3. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий МБДОО д/с №26 «Василек».

4.4. В состав бракеражной комиссии входит:

- заведующий
- председатель профсоюзного комитета МБДОО д/с №26 «Василек»;
- медсестра;
- воспитатель;
- заведующий хозяйством.

4.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ДОО.

#### **5. Права**

Члены бракеражной комиссии имеют право, обратится к администрации МБДОО д/с №26 «Василек» с предложением о поощрении или наложения взысканий на работников пищеблока.