

ПРИНЯТО

На заседании общего собрания работников  
МБДОУ «Детский сад №2 «Солнышко» пгт.  
Камское Устье»  
Протокол № 1 от 26.09.2019г

УТВЕРЖДЕНО

Заведующая МБДОУ «Детский сад №2  
«Солнышко» пгт. Камское Устье»  
Э.Р. Ахатова  
Приказ № 82 от 26.09.2019г

## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В МБДОУ «Детский сад №2 «Солнышко» пгт. Камское Устье»

### 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 котел.
- 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 безопасного 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 пищи.
  - Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата. Количество детей, порций. Количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующей. Должны стоять подписи заведующей, завхоза и 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 дегустируются те блюда, вкус и запах которых выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 3.2. Результаты бракеражной пробы заносят в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.
  - Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у заведующей.
- 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, предусмотренными 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 пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые,

утратившие форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

- Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под подпись «**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» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующей.

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

**3.10.** Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда суточной пробы.

**3.11.** Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

Фактический объем 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, содержащих 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.** 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 (допускается 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 заведующая.

**4.2.** В состав бракеражной комиссии входят:

- заведующая;
- завхоз;
- сотрудники ДОУ.