

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – центр развития ребёнка - детский сад № 42  
муниципального образования Тимашевский район**

**Положение о Бракеражной комиссии**

**1. Общие положения.**

Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством выполнения правил, соблюдения технологии приготовления пищи в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, санитарными правилами, технологическими картами, ГОСТами.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

1.3. Цели и задачи Бракеражной комиссии.

1.4. Предназначение Бракеражной комиссии.

1.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

1.6. Обеспечение санитарии и гигиены во пищеблоке.

1.7. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований.

**2. Состав и формы работы.**

2.1. Бракеражная комиссия в своем составе ежедневно проводит пробную бракерную пробу за 30 минут до начала работы пищевого блока.

Представители комиссии должны ознакомиться с меню – технологическим в нем должны быть предоставлены даты, количество детей, количество суточного пробы, полное наименование сырья, выход порций, количество изделий, количество продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны быть утверждены технологические карты (технология) приготовления блюд-порций.

2.2. В день проведения пробной бракерной пробы представители комиссии берут на каждого ребенка порцию пробы в соответствии с меню, бракераж начинают с блюд, имеющих наибольшую ценность и такт салаты и т.д., а затем осуществляют пробную пробу и запись результатов отчета, складывают блюда дегустаторам в определенном порядке.

2.3. Результаты бракерной пробы записывают в Журнал контроля за качеством питания и прикладом (бракераж) готовой кулинарной продукции.

2.4. Журнал должен быть пронумерован, пронумерованы и пронумерованы страницы, пронумерованы страницы.

г. Тимашевск

2020 год

Утверждено  
Заведующий МБДОУ д/с № 42  
О.В.Кротова



## **Положение о бракеражной комиссии**

### **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 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 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 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 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 выражены 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.



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

3.4. Оценка «вкусно приготовлено», 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 третьим блюдам дается – «ароматный, сладкий», сокам, напиткам – «готов к употреблению».

3.6. Оценка хлебу и хлебобулочным изделиям дается – «свежий, мягкий».

3.7. Оценка «не пригодно к употреблению» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, 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 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 неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие 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, 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. 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.

#### 4. Управление и структура.

- 4.1. Бракеражную комиссию возглавляет старшая медсестра.
- 4.2. В состав бракеражной комиссии входят:
  - старшая медсестра;
  - кладовщик;
  - члены комиссии



В настоящем документе  
пронумеровано, прошнуровано и

скреплено печатью *О. В. Кротова* листов

Заведующий МБДОУ № 42  
*О. В. Кротова*

