

Утверждено:
Приказом МБДОУ
«Полазненский детский сад №7»
от 18.09.2015 № СЭД-01-06-36

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБДОУ «Полазненский детский сад №7» разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими Федеральными законами РФ, СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, Техническими регламентами таможенного союза и др.

2. Основные задачи

Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- 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 полноценного питания.

3. Структура Бракеражной комиссии

3.1. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего на начало каждого учебного года.

3.2. В состав бракеражной комиссии входят не менее трех человек.

4. Содержание и формы работы

4.1. Контроль качества пищи на пищеблоке дошкольного учреждения проводят методом бракеража или органолептического анализа.

4.2. Бракеражная проба (далее - оценка) осуществляется на основе органолептической или сенсорной оценки продукции общественного питания, вкусовых и ароматических веществ с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха.

К органолептическим показателям продукции относят: внешний вид (цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.), консистенцию, запах, вкус.

4.3. Снятие бракеражной пробы проходит примерно за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.

- Предварительно члены бракеражной комиссии должны ознакомиться с меню-требованием.
- Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав пищу в котле.
- Результаты бракеражной пробы заносятся в Бракеражный Журнал готовой кулинарной продукции.
- Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры.

4.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

4.5. 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.

4.6. Оценка «хорошо» дается таким 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.

4.7. 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).

4.8. 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 свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюдо и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче и члены Бракеражной комиссии ставят свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал и оформляется подписью медицинской сестры или членов бракеражной комиссии (в день их выхода на пищеблок в полном составе).

4.10. Оценка качества блюда и кулинарных изделий «Удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.11. Бракеражная комиссия также проверяет наличие контрольного блюда.

5. Заключительные положения

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

Прошито и пронумеровано

2 (два) листа

Заведующий

С.В. Горбунова

« 01 » август 2015 г.

