



СОГЛАСОВАНО»
Председатель Профсоюзного
МАДОУ № 207
Геденач Геденач И.А.
«9» января 2018 г

«УТВЕРЖДЕНО»
Заведующий МАДОУ № 207 комитета
«Центр развития ребенка – детский сад»
Т.Ю. Сергушичева
Приказ № 1 от «9» января 2018г.



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 котёл.
- 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 должна ознакомиться с меню: в нём должны быть полное наименование блюда; выход порций. Меню должно быть утверждено директором ГУП «Комбината питания «Школьник», согласовано заведующим (заместителем директора, руководителем структурного подразделения и т.д.), должны стоять подписи, главного технолога, зав.производством.
- 3.2. 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 отчётливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приёмки (бракеража) готовой кулинарной продукции.
- Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью: хранится у зав. производством.

- 3.4. Органолептическая оценка даётся на каждое блюдо отдельно.
- 3.5. Оценка «отлично» даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- 3.6. Оценка «хорошо» даётся 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.
- 3.7. Оценка «удовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
- 3.8. Оценка «неудовлетворительно» даётся 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».
- 3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 3.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при директоре, заведующей (заместителе директора, руководителе структурного подразделения и т.д.).
- Ответственный по питанию в учреждении составляет Акт претензионной работы к ГУП «Комбината питания «Школьник».
 - ГУП «Комбината питания «Школьник» выявляет лиц, виновных в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекает к ответственности.
- 3.11. Ответственный по питанию проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путём взвешивания порций, взятых при отпуске с пищеблока в группы.
- 3.12. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, тарелку с указанием веса на обратной стороне.

4. Управление и структура.

- 4.1. Бракеражную комиссию возглавляет медицинский работник.
- 4.2. В состав бракеражной комиссии входит:
- медицинский работник;
 - шеф-повар;
 - член Управляющего совета учреждения.

- Председатель родительского комитета
Ответственный по питанию регулярно проверяет своевременное
заполнение бракеражного журнала.