

Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ "Детский сад №  
13 «Клюковка»  
Е.В. Коршунова  
Приказ № 7 от 11.01.2021

**Положение  
о бракеражной комиссии в МБДОУ «Детский сад № 13 «Клюковка»**

**1. Общие положения.**

- 1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи.
- 1.2. В своей деятельности Комиссия руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), технологическими картами, настоящим Положением.
- 1.3. Бракеражная комиссия состоит из трех человек, назначаемых приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением. Срок полномочий комиссии – 1 год.
- 1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

**2. Основные задачи.**

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи и готовности блюда.
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

**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.
- 3.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню - требование должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.
- 3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.4. 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.
- 3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции и оформляются подписями всех членов бракеражной комиссии.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью (Приложение 1).

- 3.6. Органолептическая оценка качества готовых блюд дается на каждое блюдо отдельно: готовность и доброкачественность.
- 3.7. При положительной органолептической оценке на доброкачественность и готовность комиссия разрешает блюдо к выдаче.

3.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.9. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

3.10. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, емкость с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне.

3.11. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

#### **4. Ответственность Комиссии**

4.1. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- соответствие принимаемых решений законодательству РФ, санитарным нормам.

Форма журнала

## Журнал бракеража готовой пищевой продукции

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки качества готовых блюд | Разрешение к реализации и блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------|---|--|-------------------------------------|--|------------|
| 1                             | 2                      | 3                           | 4   | 5  | 6                                   | 7                                      | 8          |