

ПРИНЯТО:
На педагогическом совете

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ «Детский сад
№ 45 «Алые паруса»

Протокол « 11» января 2021 г.
№ 3



Н.В. Шарнина
Приказ от «11» января 2021 г. № 4

ПОЛОЖЕНИЕ **о бракеражной комиссии в** **МБДОУ «Детский сад № 45 «Алые паруса»**

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. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением на начало календарного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

1.4. Бракеражная комиссия состоит из не менее трех человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: заведующий ДОУ или его заместитель (председатель комиссии);
- медсестра;
- педагогические сотрудники;
- повара;
- член представительного органа трудового коллектива.

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники учреждения.

1.5. 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 нём должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню 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 кулинарной продукции и оформляются подписями всех членов бракеражной комиссии.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

3.6. Органолептическая оценка и степень готовности дается на каждое блюдо отдельно (готовность и доброкачественность)

3.7. 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.

3.8. 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.

3.9. 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).

3.10. 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 блюда и изделия.

3.11. При положительной органолептической оценке на доброкачественность и готовность комиссия разрешает блюдо к выдаче.

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

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

3.14. 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.

3.15. 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.