

Приложение №1
к приказу №10-о.д.
от «11» января 2021 г.

ПРИНЯТО
на общем собрании работников
Протокол № 4 от 11.01.2021

УТВЕРЖДЕНО
приказом и.о. заведующего
МБДОУ «Детский сад № 6
«Аленький цветочек»
от «11» января 2021 г. №10-о.д.
А. Ю. Макарова



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии в МБДОУ «Детский сад № 6 «Аленький цветочек»

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 3 человек, назначаемых приказом заведующего.
- 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. 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 должно быть утверждено. 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 бракеража готовой кулинарной продукции и оформляются подписями всех членов бракеражной комиссии. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.
- 3.3. Органолептическая оценка и степень готовности дается на каждое блюдо отдельно: доброкачественность и готовность.
- 3.4. При положительной органолептической оценке на доброкачественность и готовность комиссия разрешает блюдо к выдаче.
- 3.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 3.6. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

3.7: 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.

4. Ответственность Комиссии

4.1. Комиссия несет ответственность:

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