

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №92 г. Йошкар-Олы «Искорка»

УЧТЕНО
мнение профсоюзного комитета
МБДОУ «Детский сад №92 «Искорка»
Председатель профсоюзного комитета
Е.М. Ерондейкина
Протокол от 11.01.2021 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ:
заведующий МБДОУ
«Детский сад №92 «Искорка»
Ю.С. Савинова
Приказ №1/2 от 11.01.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №92 «Искорка» г. Йошкар-Олы

Регистрационный № 4
от 11.01.2021 г.

1. Общие положения.

1.1. В соответствии с Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №92 «Искорка» г. Йошкар-Олы» (далее - ДОУ), в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создана и действует бракеражная комиссия.

1.2. В своей деятельности Комиссия руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), технологическими картами, настоящим положением.

1.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 или более человек, назначаемых приказом заведующего.

1.4. Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Основные задачи комиссии.

2.1. Бракеражная комиссия выполняет следующие задачи:

- контролирует закладку продуктов питания;
- следит за соблюдением технологии приготовления пищи;
- осуществляет контроль сроков реализации готовых блюд;
- дает органолептическую оценку готовой пищи, т.е определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

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 пищевой 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.