

## Положение о бракеражной комиссии

### МБДОУ д/с № 49 х. Чаплыгин

#### 1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

#### 2. Основные задачи.

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль над полнотой вложения продуктов в котел.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений.

2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.5. Контроль над соблюдением технологии приготовления пищи.

2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.7. Контроль над 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 комиссия должна ознакомиться с меню требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры (диетсестры), завхоза, повара.

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 контроля над рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры (диетсестры).

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. 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).

3.7. 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.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож,

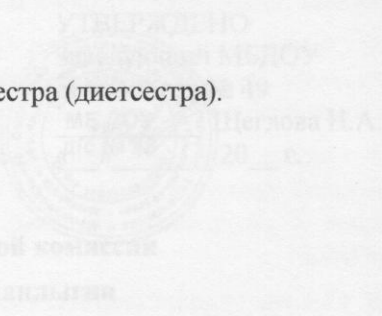
тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

#### 4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет медсестра (диетсестра).

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- медсестра (диетсестра);
- завхоз;
- председатель родительского комитета.



1.1. Комиссия работает в целях контроля над качеством приготовления пищи, применением технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Комиссия работает в своей деятельности руководствуясь СанПином, санитарно-эпидемиологическими нормами, санитарными картами, ГОСТами.

#### 2. Основные задачи

- 2.1. Контроль качества состава приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль над качеством движения продуктов в食堂.
- 2.3. Контроль за качеством хранения продуктов.
- 2.4. Контроль за качеством хранения консервов.
- 2.5. Контроль над применением технологии приготовления пищи.
- 2.6. Соблюдение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.7. Контроль над качеством сбалансированного безопасного питания.

#### 3. Содержание в форме работы.

3.1. Бракеражная комиссия в одном составе ежедневно приходит на пищеблок в 07:00 и до 10:00 часов для проверки качества готовой пищи.

При проверке комиссия должна ознакомиться с меню учреждения, в нем должны быть указаны: дата, наименование блюда, количество детей, сотрудников, суточная норма, способ приготовления, время подачи, количество наименований, сыпучих продуктов. Также должны быть утверждено заведующим, должны стоять подписи каждого члена комиссии.

Комиссия должна брать на объект воду, предварительно переминая жидкость, воду в стакан. Бракеражная комиссия с собой должна иметь следующие документы: меню (стандарт ГОСТ), лист допусков на пищеблок, меню и тарелки, в которых должны быть отпечатаны стандарты блюда, утвержденные в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной работы заносятся в Журнал контроля над рационом питания и приема (стандарты) готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть пронумерован, пронумерованы и скреплены печатью, хранится у медсестры (диетсестры).