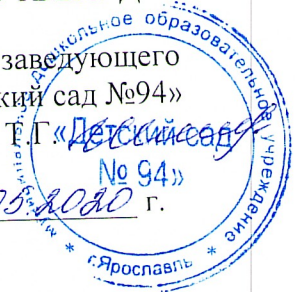


УТВЕРЖДЕН

приказом заведующего
МДОУ «Детский сад №94»
Шигиной Т.Г. «Детский сад
№ 94»

№ 59 от 19.05.2020 г.



Положение о бракеражной комиссии МДОУ «Детский сад № 94»

1. Общие положения.

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

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Основные задачи.

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений.

2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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.

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

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

3.4. Кулинарные изделия, 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 не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи под записью «К раздаче не допускаю».

При выявлении блюд, имеющих недостатки и недопущенных бракеражной комиссией к выдаче, составляется акт, подписанный всеми членами бракеражной комиссии и старшим поваром.

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

3.6. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают 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.

3.7. 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 (допускается отклонения +3% от нормы выхода).

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- старшая медсестра (диетсестра);
- старший повар;
- заведующий;
- дежурный администратор.