

Принято
на общем родительском
собрании
Протокол № 1
от «08» 10 2015 г.

Принято
на педагогическом совете
МАДОУ «ЦРР - детский сад
№ 13»
Протокол № 1
от «28» 08 2015 г.

Утверждено
приказом заведующего
МАДОУ «ЦРР - детский сад
№ 13»
Е. В. Кобзаренко
№ 237 от 09 10 2015 г.



**Положение
о бракеражной комиссии
Муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения
«Центр развития ребенка - детский сад № 13» г. Саратова**

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка - детский сад № 13 (далее – Комиссия, МАДОУ «ЦРР - детский сад № 13», Учреждение) создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно - гигиенических требований в МАДОУ «ЦРР - детский сад № 13».

Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.2. Состав Комиссии утверждается приказом заведующего.

2. Основные задачи.

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль за полнотой закладки продуктов.
- 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.4. Предотвращение желудочно - кишечных заболеваний.
- 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Содержание и формы работы.

3.1. Комиссия в составе не менее 3 человек 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 старшей медицинской сестры, 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 бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медицинской сестры..

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (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 (не досолено, 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 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 Комиссии.

3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная Комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.10. Комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.11. 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.

Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т. п.) производят путем взвешивания порции в отдельности масса которой 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.

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражная комиссия состоит из председателя и членов комиссии. В состав комиссии входят по 1 человеку от администрации Учреждения, педагогического коллектива, родительской общественности, медицинский работник.

Пронумеровано, прошнуровано

и скреплено печатью

«2» листов (с/р.)

Заведующий М.Д.ОУ

«ЦРР-детский 9/41 №13»

Е.В. Кобзаренко

