

Принято на общем собрании
трудового коллектива
МБДОУ
«Детский сад № 17 «Сказка»
«31» августа 2015 протокол № 4

Утверждено
приказом заведующего
МБДОУ
«Детский сад № 17 «Сказка»
№ 235 от 01.09.2015

Рассмотрено на заседании
Управляющего совета
Протокол № 1 от 28.08.2015

Положение о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения города Нефтеюганска «Детский сад № 17 «Сказка»
(МБДОУ «Детский сад № 17 «Сказка»)

г. Нефтеюганск

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 СанПиН 2.4.1.3049-13 Постановление от 15.05.2013 №26, сборниками рецептур, технологическими картами.

2. Основные задачи

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

2.3. Профилактика пищевых отравлений.

2.4. Профилактика желудочнокишечных 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. 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 воспитанников, работников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, наименования, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, подписано медсестрой БУ ХМАО-Югры «Нефтеюганская окружная клиническая больница имени В.И.Яцкив», кладовщиком, шеф-поваром.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и др.), 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 «Бракераж готовой кулинарной продукции».

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Хранится журнал на пищеблоке.

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

3.4. Оценка «отлично» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

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 СанПиН 2.4.1.3049-13.

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. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаем».

3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции» и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией обсуждается на Аппаратном совещании.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к 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 устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каши, гарнира, салата и др. 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 каши, гарнира, салата и др. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и др.) 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 на пищеблоке необходимо иметь: 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 заведующий, ответственный за организацию питания в учреждении.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

– заведующий Учреждения;

– медсестра БУ ХМАО-Югры «Нефтеюганская окружная клиническая больница имени В.И.Яцкив»;

– шеф-повар.