

Приложение № 1  
к приказу МАДОУ д/с  
№ 32 «Ромашка»  
№ 20 –ОД от 11.01.2021

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий МАДОУ  
д/с № 32 «Ромашка»  
\_\_\_\_\_ Г.Д.Пятова

## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

### 1. Общие положения

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

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, Сборниками технических нормативов (сборниками рецептур), технико-технологическими картами, стандартами, техническими условиями.

### 2. Основные задачи

2.1. Оценка органолептических показателей приготовления продукции.

2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов при изготовлении продукции.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений.

2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления продукции.

2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного (здорового) питания.

### 3. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно проводит органолептическую оценку продукции за 30 минут до начала раздач готовой продукции.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование продукции, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых, выражены отчетливее; сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в специальный «Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой продукции».

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

3.3. Органолептическая оценка дается каждому виду продукции отдельно (оценивается температура, внешний вид, запах, вкус, консистенция, а также готовность и доброкачественность), в соответствии с требованиями ГОСТ Р 53104-2008.

3.4. Оценка «отлично» дается продукции, которая по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции соответствует утвержденной рецептуре и другим установленным требованиям.

3.5. Оценка «хорошо» дается продукции в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные отклонения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.6. Оценка «удовлетворительно» дается продукции, имеющей следующие недостатки: посторонние, не свойственный продукции вкус и запах, изделие резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недозапеченные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие продукцию.

Такая продукция (блюдо) не допускается к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускается».

3.8. Оценка качества продукции заносится в журнал установленной формы и заверяется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.9. Оценка качества продукции «удовлетворительно», «неудовлетворительно» данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании в присутствии заведующего.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении продукции, 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 емкостей кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю порцию в посуде, содержащую готовую продукцию, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готовой продукции слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при выдаче в групповую посуду.

3.12. Проверку порционных 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  $\pm 3\%$  от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, ложки, вилки, ножи, тарелки с указанием массы на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию продукции, как и 10 порций), линейку.

#### 4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет ответственный за организацию питания в ДОО

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- кладовщик;
- дежурный повар;
- дежурная медсестра.