



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 26
СТАНИЦЫ ПАВЛОВСКОЙ

ПРИКАЗ

« 09 » 01 2020 г.

№ 7

ст. Павловская

О создании бракеражной комиссии

В целях осуществления контроля за организацией питания в МКДОУ детский сад № 26, для определения органолептических свойств готовой продукции, а так же разрешения выдачи данной продукции п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить состав бракеражной комиссии на 2020 год:
заведующий хозяйством – И.В. Бутко,
старшая медицинская сестра - Т. И. Ляшко
старший воспитатель- Е. А. Нестеренко
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (Приложение 1).
3. На время отсутствия кого-либо из членов бракеражной комиссии изменять ее состав из числа следующих сотрудников:
1) делопроизводитель – В. В. Фроленко;
2) младший воспитатель- Штурман О.И.
4. Контроль за работой комиссии оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ детский сад № 26

Т.Н. Белоус

С приказом ознакомлены:

« 09 » января 2020г.		И.В. Бутко
« 09 » января 2020г.		Т.И. Ляшко
« 09 » января 2020г.		Е.А. Нестеренко
« 09 » 01 2020г.		В. В. Фроленко
« 09 » января 2020г.		О.И. Штурман



ПРИЛОЖЕНИЕ 1

к приказу МКДОУ детский сад № 26

от « 09 » сентября 2020 г. № 9

Согласовано
Председатель ПК МКДОУ д/с № 26
Е.А. Нестеренко
« 09 » « сентября » 2020г.

Утверждено
Заведующий МКДОУ д/с № 26
Т.Н. Белоус
« 09 » « сентября » 2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ
О бракеражной комиссии.

1. Общее положение.

1.1.Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением 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.

Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- предотвращение пищевых отравлений.
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 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 детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры (диетсестры), кладовщика, повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюда, вкус и запах

которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции - наименование в соответствии с СанПином, оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

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. Оценка «соответствует» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.5. Оценка «не соответствует» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделию 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».

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «хорошо», «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.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

3.8. 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.

3.9. 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 плюс 3 % от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипяtkом 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 старшая медсестра (диетсестра).

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- завхоз;
- старший воспитатель.