



УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий

МАДОУ детский сад № 327

А.С.Калоян

Приказ от 01.09.2016 № 61-ОД

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиального управления образовательным учреждением, руководствуясь СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, создается и действует бракеражная комиссия.

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

1.3. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании работников и вводится в действие на основании приказа заведующей.

2. Основные задачи бракеражной комиссии.

2.1. Оценка органолептических свойств приготовления пищи.

2.2. Предотвращение пищевых отравлений.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

3.1. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 человек, возглавляет ее заведующий. Состав комиссии утверждаются приказом заведующего.

3.2. В состав бракеражной комиссии могут входить: заведующий, заместитель заведующего, медсестра, член профсоюзного комитета, представители коллектива.

3.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим.

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Предварительно член комиссии должен ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порции, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим.

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

4.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

4.5. Оценка «органолептические показатели качества соответствуют технологической карте» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции технологической карте приготовления блюд.

4.6. Оценка «блюдо доброкачественное» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые поступили в МАДОУ в готовом виде и соответствуют сертификату качества и/или декларации о соответствии.

4.7. Оценка «органолептические показатели качества не соответствуют технологической карте» дается таким 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 бракеражная комиссия ставит свою подпись напротив выставленной оценки под записью «К выдаче не допускаю».

4.8. Оценка «блюдо не доброкачественное» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые поступили в МАДОУ в готовом виде и имеющим следующие недостатки:

- не соответствуют сертификату качества и/или декларации о соответствии,
- внешний вид блюда, запах и вкус не соответствует заявленным качествам.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свою подпись напротив выставленной оценки под записью «К выдаче не допускаю».

4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал установленной формы и оформляется подписью члена бракеражной комиссии.

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

4.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. При определении фактического выхода порций допускается отклонения + 3% от нормы выхода.