

Согласовано  
Председатель ПК  
МДОУ детский сад «Солнышко»

Жаку Л.Т.Класс

от «31» 12 2015г

Утверждено:  
Заведующий МДОУ  
детский сад «Солнышко»

И.В. Кузьмина

приказ № 5 от «31» 12 2015г



**Положение о бракеражной комиссии  
МДОУ детский сад «Солнышко»**

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее-комиссия) Муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида «Солнышко» (далее – Учреждение) разработано в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.
- 1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, 10 дневным меню.
- 1.3. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения, председателем профсоюзной организации.
- 1.4. Комиссия создается приказом заведующего Учреждением из работников трудового коллектива. Выдвижение в комиссию представителей работников трудового коллектива проводится на общем собрании трудового коллектива.  
Представители работников трудового коллектива отчитываются о проделанной работе не реже одного раза в год на общем собрании трудового коллектива.
- 1.5. Положение вступает в силу с момента издания приказа об утверждении положения и действует до внесения изменения.
- 1.6. Положение считается пролонгированным на следующий период, если нет дополнений и изменений.

## 2. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

### 2.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит за правильностью составления меню-раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд.
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д..

2.2. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ДОУ на начало календарного года.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий ДОУ (председатель комиссии) в её отсутствие старший воспитатель;
- медицинская сестра;
- представители профсоюза ДОУ.

## 3. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ

3.1. Члены комиссии ежедневно присутствуют на снятии суточной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно члены комиссии должны ознакомиться с меню – требованием. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, 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 суточной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.
- 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 (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, 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 членов комиссии.
- 3.9. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, 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 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.
- 3.12. 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 +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, 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. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией заносятся в бракеражный журнал и оформляются акты.
- 4.3. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет медсестра ДООУ.
- 4.4. Администрация Учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работникам, либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.
- 4.5. Администрация Учреждения должна содействовать деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

## 5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
- 5.2. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.
- 5.3 Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.