

Введено в действие

Приказом заведующего
от 11.01.2021 г. № 1

А.В. Панина
«11» 01.2021 г.

Утверждено

Советом МОУ детского сада № 284
протокол от «11» 01. 2021 г. № 3



Положение о создании и организации работы бракеражной комиссии

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 Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28 «Об утверждении Санитарных правил СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее СП 2.4.3648-20), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20), ГОСТ 31968-2012, решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 г. № 49/1469 «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных образовательных организациях Волгограда», сборниками рецептов, технологическими картами и данным Положением

2. Основные задачи.

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.3. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.4. 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, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных

продуктов. Меню должно быть утверждено заведующей , должны стоять подписи старшей медсестры, 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 бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.

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

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, запах, вкус; консистенция).

3.4. Пять баллов «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. Четыре балла «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. Три балла «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 и т.д.).

3.7. Два балла «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 бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.8. Бал качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.9. Качества блюд на 2 и 3 и кулинарных изделий, данная бракеражная комиссия или другие проверяющие лица, обсуждают на совещании при заведующем. Результаты заносятся в журнал бракеража готовой продукции.

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий МОУ детским садом № 284 .

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- заведующий МОУ детским садом № 284;
- старшая медицинская сестра;

- старший воспитатель;
- представитель организатора питания (по согласованию)

Данное Положение вводится в действие с 11.01.2021 г.

В данное Положение могут вноситься дополнения и изменения в соответствии с действующим законодательством.

Положение разработано заведующим МОУ детским садом № 284.

Срок действия Положения: до замены новым.