

СОГЛАСОВАНО

на Совете МОУ Детского сада № 376

Протокол от 12.01.2026 № 1

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МОУ Детский сад № 376

Е.С.Золотарева



Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

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

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.1/2.4.1590-20, технологическими картами.

2. Основные задачи

2.1. Оценка органолептических свойств 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 форма

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие пробы за 30 минут до выдачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата количество детей, полное наименование блюда выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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 выражен отчетливее сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: храниться у исполнителя контракта.

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

3.4. Пять баллов «Отлично» дается тем 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 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 признают, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив поставленной оценки под записью «К выдаче не допускаю».

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

Качество блюд и кулинарных изделий, данная бракеражная комиссия или другие проверяющие лица, укладывают на совещании при заведующей.
да, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий привлекаются к материальной и другой ответственности.
Бракеражной комиссией производится контроль и равномерность выдачи блюд:
натуральных изделий одновременным взвешиванием 10 порций каждого вида без выбора и делением.
ученного результата на количество взвешенных порций;
консервов и других нештучных блюд- путём взвешивания тары с готовым блюдом с вычитаем массы тары и
наименованием веса готового продукта на количества воспитанников стоящих на питании в данный день.

4. Управление и структура.

Бракеражную комиссию возглавляет заведующий МОУ Детского сада № 376.

В состав бракеражной комиссии входят:

заведующий МОУ Детского сада № 376;

старший воспитатель;

врач-педиатр;

воспитатель;

старший воспитатель по согласованию.

Настоящее положение действует до замены новым.

Настоящее положение составил: заведующий МОУ Детским садом № 376



Е.С.Золотарева

