

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад  
комбинированного вида № 19 «Золотая рыбка»

ул.2-я Восточная, д.2а, с.Солуно-Дмитриевское, 357082  
телефон: 59-1-43, e-mail: zolotayarybkam@mail.ru  
ОКПО 54706127, ОГРН 1042060804201  
ИНН 2603009825/КПП 260301001

ПРИКАЗ

от 21 декабря 2015 г.

№ 159-пр

Об утверждении Положения о бракеражной комиссии

С целью приведения нормативной документации в соответствие с действующим законодательством и реализации принципа коллегиальности управления на основании Федерального закона п.3 ч.3 ст.28 от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Устава Учреждения, утвержденного постановлением администрации Андроповского муниципального района от 21 декабря 2015 года № 471, решения Общего собрания (конференции) работников (протокол № 1 от 21 декабря 2015 года)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить локальный акт МБДОУ д/с № 19 «Золотая рыбка» - Положение о бракеражной комиссии в МБДОУ д/с № 19 «Золотая рыбка» (Прилагается).
2. Делопроизводителю разместить локальный акт на официальном сайте организации.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с № 19  
«Золотая рыбка»



В.В.Гупаленко

Принято:  
на Общем собрании работников  
Протокол № 1 от 21 декабря 2015г.

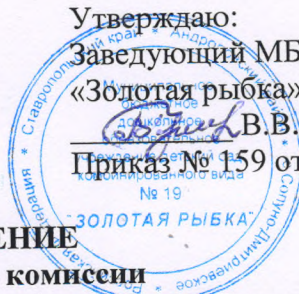
Утверждаю:

Заведующий МБДОУ д/с № 19

«Золотая рыбка»

В.В.Гупаленко

Приказ № 159 от 21 декабря 2015г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

### о бракеражной комиссии

#### муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида № 19 «Золотая рыбка»

### 1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создана в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад комбинированного вида № 19 «Золотая рыбка» (далее – Учреждение), целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

### 2. Полномочия комиссии

2.1. Бракеражная комиссия Учреждения:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

### 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.

3.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с менютребованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры (диетсестры), кладовщика, повара (повара).

3.3. 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.

3.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

3.5. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры.

3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.7. **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.

3.8. **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.

3.9. **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).

3.10. **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 бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью **«К раздаче не допускаю»**.

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

3.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

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

3.14. 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.

3.15. 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).

3.16. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, 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. Управление и структура**

4.1. Бракеражная комиссия состоит из 4-5 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- повар;
- член профсоюзного комитета.