Комитет по делам образования города Челябинска
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №44 г.Челябинска»
454079, г. Челябинск, ул. Конструктора Духова , д. 25 , телефон 225-07-98,
E-mail: sadik174

ПРИНЯТО
На Общем собрании

Протокол №1
от 30.08.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«ДС №44 г. Челябинска»
_____Н.В. Кудымова
Приказ №106 от 31.08.2021г.

МБДОУ " ДС № 44 Г. ЧЕЛЯБИНСКА"

Подписан: МБДОУ "ДС № 44 Г. ЧЕЛЯБИНСКА"
DN: OID.1.2.643.100.4=7452022027, OID.1.2.840.113549.1.9.2=7452022027-745201001-002349979686, E=gbuh44@mail.ru, ИНН=743402039304, СНИЛС=02349979686, ОГРН=1027403776773, T=Заведующий, O="МБДОУ ""ДС № 44 Г. ЧЕЛЯБИНСКА""", STREET="УЛ КОНСТРУКТОРА ДУХОВА, ДОМ 25", L=Челябинск, S=74 Челябинская область, C=RU, G=Наталья Владимировна, SN=Кудымова, CN="МБДОУ ""ДС № 44 Г. ЧЕЛЯБИНСКА"""
Дата: 2022.06.21 11:13:31+05'00'

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №44 г. Челябинска»

1. Общие положения, понятия и термины.

1.1. Бракеражная комиссия МБДОУ ДС № 44 г.Челябинска создана в целях осуществления контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд для детей дошкольного возраста.

1.2. Бракераж - процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путём снятия пробы.

1.3. Бракеражная комиссия - уполномоченная группа сотрудников (заведующий МБДОУ, заместитель заведующего МБДОУ, шеф - повар, повар и другие уполномоченные приказом руководителя лица)

1.4. Бракеражный журнал - журнал, в котором отмечаются все проверенные блюда и каждому из них ставится оценка.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиН, сборниками рецептур для детей дошкольного возраста, технологическими картами для ДОУ, ГОСТами.

2. Основные функции.

2.1. Оценка органолептических свойств готовых блюд.

2.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления блюд.

2.3. Контроль снятия и хранения суточной пробы.

2.4. Проверка наличия контрольного блюда.

2.5. Контроль соответствия фактического веса выхода готовых блюд весу по меню – требованию.

2.6. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе (либо по утвержденному графику) ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 10 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню – требованием, в котором должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда в соответствии с наименованием по технологической карте, вес выхода готовых порций, количество выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, подписано кладовщиком, поваром, бухгалтером, ответственным за питание.

3.2. 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 выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке, по окончании – передается в архив МБДОУ и хранится 1 год.

Ответственный за ведение, хранение и передачу в архив Журнала бракеража готовой кулинарной продукции - шеф повар.

3.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус; степень готовности блюда).

3.5. Оценка «соответствует» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по внешнему виду, консистенции, вкусу, цвету и запаху, утвержденной рецептуры (технологической карте).

3.6. Оценка «готово» дается блюдам и кулинарным изделиям готовым к употреблению.

3.7. В том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены нарушения, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.8. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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 к раздаче не допускаются. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов бракеражной комиссии (не менее 3 человек).

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

3.11. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы, 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.

3.12. 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 маркированную «проба»,
- тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию порционного блюда, так и 10 порций),
- линейку.

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий МБДОУ.

4.2. В состав бракеражной комиссии могут быть включены:

– заместители заведующего и/или старшие воспитатели;

- шеф – повар;

- повар;

– инструктор по гигиеническому воспитанию (в соответствии с должностными обязанностями);

– бухгалтер (в соответствии с приказом «О назначении ответственных лиц за организацию и контроль питания в МБДОУ»).

4.3. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего на начало учебного года и может быть изменен.