

муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
города Новосибирска «Детский сад № 398 «Ласточка» комбинированного вида»

г. Новосибирск, ул. Новогодняя, дом № 34/2. Тел. 346-43-65, 346-59-02.

ПРИНЯТО:

Решением Общего собрания
работников учреждения
Протокол от «09» 01 2019 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий
МКДОУ д/с № 398
А / О. В. Великанова
«09» января 2019 г.
Приказ от «09» 01 2019 г.

Мотивированное мнение первичной
профсоюзной организации учтено
Председатель профсоюзного
комитета МКДОУ д/с № 398

Н.Н. / Н.Н. Другова
«09» 01 2019 г.



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения.

1.1. Положение о бракеражной комиссии в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении города Новосибирска «Детский сад № 398 «Ласточка» комбинированного вида» МКДОУ д/с № 398 (далее - Учреждение) разработано на основе «Санитарно –эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (Сан ПиН 2.4.1.3049-13), утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 и Устава МКДОУ д/с № 398.

1.2. Настоящее положение определяет компетенцию, порядок формирования и работы бракеражной комиссии. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством поступающего сырья, пищевых продуктов, а также вырабатываемой готовой продукции для воспитанников Учреждения.

1.3 Бракеражная комиссия утверждается приказом руководителя Учреждения.

1.4. В состав бракеражной комиссии включаются: калькулятор, кладовщик, завхоз. Могут по согласованию быть включены члены родительского комитета.

1.5 Председателем бракеражной комиссии является завхоз.

2. Организация деятельности бракеражной комиссии.

2.1 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется утвержденными 10-дневными меню, технологическими картами приготовления блюд, меню-раскладкой, требованиями СанПин 2.4.1.3049 -13.

2.2 Бракеражная комиссия ежедневно осуществляет контроль качества готовых блюд.

2.3 Бракераж пищи проводится на месте её приготовления и раздачи.

2.4 Обязательному бракеражу подлежат все партии блюд, кулинарных изделий и напитков.

2.5 Бракеражная комиссия проверяет фактический вес штучных изделий и выход готовых блюд.

2.6 Выход отдельных готовых изделий допускается с отклонением 3% как в сторону уменьшения, так и в сторону увеличения.

Бракераж пищи осуществляется в присутствии непосредственного изготовителя, но он участия в оценке изготовленной им пищи не принимает.

2.7 Бракераж пищи осуществляется органолептическим методом контроля с помощью органов чувств (зрения, обоняния, вкуса, осязания)

2.8 Органолептическая оценка качества блюд осуществляется по 5-бальной системе:

«Отлично» - блюда приготовлены строго по утвержденной рецептуре и технологии.

«Хорошо» - блюда, приготовленные с соблюдением рецептуры и технологии, но имеющие незначительные или легкоустраняемые

отклонения (слабовыраженный запах).

«Удовлетворительно» - оцениваются блюда с более значительными отклонениями требуемой рецептуры.

Баллом «2» оцениваются блюда со значительными дефектами: изделия пересоленные, имеющие кислый, горький, острый вкус, недожаренные, недоваренные, потерявшие характерную консистенцию.

Такую продукцию переводят в брак, оформляя акт забраковки продукции.

- 2.9. Все результаты органолептической оценки кулинарной продукции по показателям заносятся в бракеражный журнал установленной формы.
- 2.10 Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью руководителя учреждения. Записи в журнале оформляются подписями всех членов комиссии.
- Ответственность за ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции несет кладовщик. Ответственность за ведение журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов несет кладовщик.
- Форма журналов бракеража устанавливается СанПин 2.4.1.3049 -13.
- 2.11 Бракеражная комиссия проверяет правильность хранения пищи, наличие необходимых компонентов для оформления и отпуска блюд, температуру хранения.
- 2.12 Бракеражная комиссия следит за недопустимостью использования продуктов и блюд, не разрешенных санитарно-эпидемиологической службой для питания детей в дошкольных организациях.
- 2.13 Бракеражная комиссия один раз в месяц проводит заседание с обсуждением вопросов качества кулинарной продукции, разрабатывает предложения по улучшению качества питания.

3. Методика проведения бракеража пищи.

- 3.1 Органолептическая оценка блюд начинается с внешнего осмотра: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус.
- 3.2. В процессе органолептического анализа различных блюд и кулинарных изделий необходимо соблюдать общие правила:
- Органолептический анализ следует производить при той же температуре, при которой эти блюда реализуют и употребляют.
 - Органолептический анализ блюд начинают с оценки правильности их порционирования, подачи, оформления блюд.
 - Для отбора пробы 1 блюда (супы, щи, борщи и т.д) содержимое котла осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Дегустация проводится без добавления сметаны. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной части, консистенцию продукта, вкус.
 - Блюда плотной консистенции (2-е блюда, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на куски, которые затем перекадывают в свои тарелки оценщики.
 - При проведении бракеража пробу следует хорошо разжевывать, распределяя её по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5-10 сек. во рту, чтобы почувствовать вкус.
 - Не рекомендуется брать в рот большое количество пищи (более 5

граммов).

- Вкусовые рецепторы могут адаптироваться к разным вкусовым ощущениям, поэтому при анализе необходимо делать перерывы: прополаскивать рот кипяченой водой или закусить слегка зачерствевшим пшеничным хлебом.

4. Заключительные положения.

- 4.1. Настоящее положение вступает в силу с момента его принятия Общим собранием работников учреждения.
- 4.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием работников учреждения, принимаются на его заседании и утверждаются заведующим учреждения.