



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 16
СТАНИЦЫ СТАРОЛЕУШКОВКОЙ

ПРИКАЗ

« 11 » 01 2021 г.

№ 20

ст. Старолеушковская

**О создании бракеражной комиссии
МКДОУ детский сад № 16**

В целях обеспечения контроля полноценного питания, технологии приготовления пищи, правильного ведения документации по учету прихода и расхода продуктов п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить бракеражную комиссию МКДОУ детский сад № 16 в составе:

Ваганова Н.И. – старшая медицинская сестра - председатель;

Белоног Л.Н. – повар учреждения;

Хидоятова Е.В. – завхоз.

2. На период отсутствия одного из членов комиссии, функции члена бракеражной комиссии (с правом подписи), возложить на заведующего Назаренко Д.В (либо младшего воспитателя Антонович Л.В.)

3. Председателю утвердить план работы на 2021 год.

4. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты оценки приготовленной пищи.

5. Работа бракеражной комиссии регламентируется «Положением о бракеражной комиссии МКДОУ», утвержденным заведующим.

Заведующий МКДОУ детский сад
№ 16 станицы Старолеушковской



Д.В Назаренко

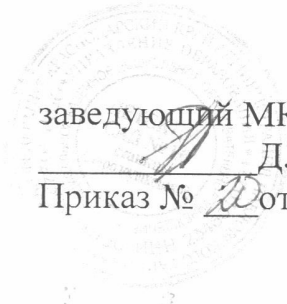
11.01.21

Ваганова Н.И.

11.01.21

Белоног Л.Н.





Утверждаю:
заведующий МКДОУ д/с №16
Д.В Назаренко
Приказ № 20 от 11.01.2021

**Положение
о бракеражной комиссии
МКДОУ детский сад № 16**

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 СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

2. Основные задачи.

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котёл.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений.

2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.7. 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 должна ознакомиться с меню: в нём должны быть полное наименование блюда; выход порций. Меню должно быть утверждено заведующим (заместителем, руководителем структурного подразделения и т.д.), должны стоять подписи медсестры, повара.

3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приёмки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью: хранится у повара.

3.4. Органолептическая оценка даётся на каждое блюдо отдельно.

3.5. Оценка «хорошо» даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.6. Оценка «хорошо» даётся 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.

3.7. Оценка «удовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.8. Оценка «неудовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вид 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».

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

3.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем (заместителе, руководителе структурного подразделения и т.д.).

3.11. Ответственный по питанию проверяет наличие суточной пробы.

Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путём взвешивания порций, взятых при отпуске с пищеблока в группы.

3.12. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, емкость с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, тарелку с указанием веса на обратной стороне.

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет медицинский работник.

4.2. В состав бракеражной комиссии входит:

- медицинский работник;
- повар
- сотрудник ДОО.

Ответственный по питанию регулярно проверяет своевременное заполнение бракеражного журнала.