

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад №18 «Виктория»  
муниципального образования г.-к. Анапа**

---

**П Р И К А З**

«09» января 2017 года

№ 05/4-О

г. Анапа

**О создании бракеражной комиссии в МАДОУ д/с № 18 «Виктория»**

В целях выполнения СанПиН 2.4.1.3049-13., соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов в ДОУ

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Фельдшер –	Никиян Тамара Александровна,
Повар -	Пидченко Наталия Викторовна,
	Труш Светлана Михайловна,
Кладовщик	-Гарбуз Марина Владимировна,
Шеф-повар	- Ударцева Татьяна Павловна.
2. Члены бракеражной комиссии перед выдачей питания воспитанникам обязаны делать соответствующие записи в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Утвердить план работы комиссии на учебный год.
4. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (Приложение №1).
5. Работу бракеражной комиссии, регламентировать Положением о бракеражной комиссии ДОУ, утвержденным заведующим ДОУ.
6. В случае необходимости, при нестандартной ситуации, немедленно докладывать заведующему ДОУ.
7. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Т.В. Громыко

С приказом ознакомлены:

	Никиян Т.А.
	Пидченко Н.В.
	Труш С.М.
	Гарбуз М.В.
	Ударцева Т.П.



**Приложение №1**

К приказу МАДОУ д/с  
№18 «Виктория»  
№ 05/4-О от 09.01.2017

**УТВЕРЖДЕНО**

Заведующий МАДОУ  
д/с №18 «Виктория»

Т.В. Громько



**Положение о бракеражной комиссии**

**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 технических нормативов (сборниками рецептур), технико-технологическими картами, стандартами, техническими условиями.

**2. Основные задачи.**

- 2.1. Оценка органолептических показателей приготовленной продукции.
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов при изготовлении продукции.
- 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления продукции.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного (здорового) питания.

**3. Содержание и формы работы.**

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно проводит органолептическую оценку продукции за 30 минут до начала раздачи готовой продукции.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование продукции, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи фельдшера, кладовщика, шеф-повара, повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно 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.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в специальный «Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой продукции».

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у фельдшера.

3.3. Органолептическая оценка дается каждому виду продукцией отдельно (оцениваются температура, внешний вид, запах, вкус, консистенция, а также готовность и доброкачественность), в соответствии с требованиями ГОСТ Р 53104-2008.

3.4. Оценка «отлично» дается продукции, которая по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции соответствует утвержденной рецептуре и другим установленным требованиям.

3.5. Оценка «хорошо» дается продукции в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные отклонения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.6. Оценка «удовлетворительно» дается продукции в том случае, если в технологии ее приготовления были допущены незначительные отклонения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.7. Оценка «неудовлетворительно» дается продукции, имеющей следующие недостатки: посторонние, не свойственные продукции вкус и запах, изделия резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недозапеченные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие продукцию.

Такая продукция (блюдо) не допускается к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускается».

3.8. Оценка качества продукции заносится в журнал установленной формы и заверяется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.9. Оценка качества продукции «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании в присутствии заведующего.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении продукции, привлекаются к материальной и другой ответственности.

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

3.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю продукцию в посуде, содержащей готовую продукцию, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готовой продукции слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при выдаче в групповую посуду.

3.3. 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  $\pm 3\%$  от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, ложки, вилки, ножи, тарелки с указанием массы на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию продукции, как и 10 порций), линейку.

#### **4. Управление и структура.**

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет ответственное лицо фельдшер.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- кладовщик;
- дежурный повар;
- шеф-повар.