

ПРИНЯТО

Общим собранием работников МБДОУ  
«Детский сад № 188» г.о.Самара  
Протокол № 3 от 26.05 2015

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 188»  
г.о.Самара  
М.В.Завьялова  
Приказ № 34 от 26.05 2015г.



## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

### Термины и определения

*Бракераж* – процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путем снятия пробы.

*Бракеражная комиссия* – уполномоченная группа работников, проводящая контроль качества выпускаемой продукции внутри предприятия (учреждения, организации.)

*Журнал бракеража готовой кулинарной продукции* – журнал, в котором отмечаются все проверенные блюда и ставится отметка о допуске к выдаче.

*Органолептическая оценка* – обобщенный результат оценки качества товара (продукции), выполненный с помощью чувств человека.

*Приемочный контроль* – оценка и принятие решений о пригодности продукции к реализации.

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано для МБДОУ «Детский сад № 188» городского округа Самара (далее – Учреждение) в соответствии с Уставом Учреждения в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими санитарными нормами и правилами, действующим законодательством Российской Федерации и определяет функции, задачи, порядок создания Бракеражной Комиссии.

1.3. Решения бракеражной комиссии является обязательным для исполнения всеми работниками, имеющими отношение к организации питания воспитанников.

1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение о Бракеражной комиссии вносятся ее членами, принимаются на общем собрании работниками и утверждаются заведующим Учреждения.

1.5 Срок действия Положения о Бракеражной комиссии не ограничен и действует до принятия нового.

## **2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждением.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят: заведующий Учреждением (председатель комиссии), медицинская сестра, работник ДОУ, председатель родительского комитета, бригадир поваров. Члены Бракеражной комиссии работают на добровольной основе. Решения принимаются большинством голосов.

## **3. Цель и задачи**

3.1. Целью работы Бракеражной комиссии является осуществление помощи Учреждению в организации сбалансированного и безопасного питания воспитанников в соответствии с предъявляемыми санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.2. Для достижения поставленной цели Бракеражная комиссия решает следующую задачу:

- проведение приемочного контроля готовой продукции.

## **4. Функции бракеражной комиссии.**

4.1. Бракеражная комиссия Учреждения:

- осуществляет контроль за качеством привозимых продуктов ООО «КОП Промышленного района», соблюдением 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.
- проверяет исправность кухонного оборудования и выполнение инструкций по ОТ и ТБ.
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качество приготовления пищи.
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.
- следит за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока.
- контролирует режим питания и гигиену приема пищи детей.
- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.
- проводит органолептическую оценку пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т.д.
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

## **5. Оценка качества блюд**

5.1. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкости, в которой пища была приготовлена.

5.2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается пять-десять порций каждого вида изделия, гарниры и другие штучные изделия.

5.3. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

5.4. Привозимые продукты питания оцениваются как «доброкачественное» или «недоброкачественное».

5.5. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение №1).

5.6. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.7. Замечания и нарушения, установленные Бракеражной комиссией в организации питания воспитанников, заносятся в журнал. Заведующий Учреждением обязан принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Бракеражной комиссией.

5.8. Об обнаруженных нарушениях заведующий Учреждением незамедлительно сообщает в ООО «КОП Промышленного района» для принятия совместных мер по устранению нарушений.

## **6. Содержание и формы работы Бракеражной комиссии**

6.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи воспитанникам.

6.2. Предварительно члены комиссии должны ознакомиться с меню-требованием. В нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, стоимость дня.

6.3. На меню обязательны подписи заведующего Учреждением, директора ООО «КОП Промышленного района г.о.Самара» и бухгалтера-калькулятора.

6.4. 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.

6.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, хранится журнал у медицинской сестры.

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

6.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, две ложки, вилку, нож, тарелку.

## **7. Ответственность**

7.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

7.2. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему Учреждения, заседания педагогического совета, родительского комитета.

**Журнал бракеража готовой кулинарной продукции**

дата, изготовлен ия блюда	время проведен ия бракераж а	наименова ние блюда, кулинарног о изделия	результат органолептичес кой оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	разрешен ие к реализац ии	подписи членов Бракеражн ой комиссии