

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
городского округа Королёв Московской области  
"Детский сад комбинированного вида №25 "Мозаика"

ПРИКАЗ

« 09 » января 2017 г.

№ 42

**Об утверждении бракеражной комиссии на 2017 год.**

Во исполнение действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13, во исполнение Комитета образования Администрации городского округа Королёв Московской области о выполнении санитарно-эпидемиологических требований к организации питания,

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Утвердить с 09.01.2017 года бракеражную комиссию для проведения приёмочного контроля готовой пищи в следующем составе:

1.1. Представители администрации МБДОУ «Детский сад №25»:

Милушкина И.В. - заведующий,

Шеламова С.М. - заместитель заведующего по воспитательной и методической работе,

Белоусова С.Н. - заместитель заведующего по безопасности,

Пенькова Ю.В. - председатель профсоюзного комитета,

Бузенкова Н.М. - воспитатель

1.2 Представители поваров:

Гаитан В.М. повар,

Хрипанова Р.А. - повар,

1.3 Кладовщик – Дроздова М.А.

2. Бракеражной комиссии результаты приёмочного контроля готовой пищи регистрировать в специальном журнале (бракеража готовой кулинарной продукции).

3. Бракеражной комиссии следить за тем, чтобы масса порционных блюд соответствовала выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков (в соответствии с п.16.17. СанПиН 2.4.1.3049-13).

4. Утвердить ответственным лицом за отбор и хранение суточной пробы (в соответствии с п.16.18. СанПиН 2.4.1.3049-13) ответственным лицом за

отбор и хранение суточной пробы назначить повара Гаитан В.М.,  
Хрипанову Р.А

5. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий Милушкина И.В



С приказом ознакомлена(а)

Милушкина И.В.

Шеламова С.М.

Белоусова С.Н.

Дроздова М.А.

Пенькова Ю.В.

Бузенкова Н.М.

Хрипанова Р.А.

Гаитан В.М.

Инструктаж по отбору и хранению суточной пробы прошла (в соответствии  
с п.16.18. СанПиН 2.4.1.3049-13).

Дата проведения инструктажа 27.12.2016 года.

Милушкина И.В.

Шеламова С.М.

Белоусова С.Н.

Дроздова М.А.

Пенькова Ю.В.

Бузенкова Н.М.

Хрипанова Р.А.

Гаитан В.М.

Приложение № 1  
к приказу № 7/2 от «09» сентября 2017г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ «Детский сад №25»  
И.В. Милушкина  
«09» 01.2017

## Положение о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад №25»

### 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 рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

### 2. Основные задачи

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 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 комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, шеф-повара.

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.

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

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

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

3.4. Оценка «норма» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.5. В разделе «Примечание» указывается характеристика блюд:

- если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям;

- если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

Блюда и кулинарные изделия, имеющим 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, - *не допускаются* к раздаче.

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

3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

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

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

3.9. 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 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.

3.10. 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, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

#### **4. Управление и структура**

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет медсестра.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят не менее 3-х проверяющих из следующих представителей:

4.2.1. Представители администрации МБДОУ «Детский сад №25»:

- заведующий,
- заместитель заведующего по воспитательной и методической работе,
- заместитель заведующего по безопасности,
- председатель профсоюзного комитета
- воспитатель.

4.2.2. Представители компании ООО «Планета вкуса»:

- повар,
- кладовщик.


4.2.3. Представители медицинских работников:

- врач,
- медицинская сестра.


С Положением о бракеражной комиссии ознакомлен(а):

Представители администрации МБДОУ «Детский сад №25»:

Милушкина И.В.  заведующий

Белюсова С.Н.  заместитель заведующего по безопасности

Шеламова С.М.  заместитель заведующего по ВМП

Пенькова Ю.В.  председатель профсоюзного комитета.

Представители компании ООО «Планета вкуса»:

Дроздова М.А.  кладовщик

Гаитан В.М.  повар

Хрипанова Р.А.  повар