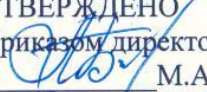


**Частное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка «Соликамскбумпром»**

СОГЛАСОВАНО
административным советом
протокол № 2
« 30 » января 2017г

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора

М.А.Баранова
№ 13 от 30.01 2017г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии Частного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка «Соликамскбумпром» (далее Комиссия).
- 1.2. Члены Комиссии руководствуются нормативными документами: СанПиН 2.4.1.3049 – 13, Сборником технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, Пермь 2011г, 10-ти дневным меню, технологическими картами.
- 1.3. Положение о Комиссии (далее Положение) определяет порядок создания, организацию работы, полномочия членов Комиссии.

2. Цели и задачи Комиссии.

- 2.1. Комиссия создается с целью контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления блюд и выполнения СанПиН.
- 2.2. Основные задачи:
 - 2.2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
 - 2.2.2. Контроль за выходом готового блюда на пищеблоке.
 - 2.2.3. Контроль за организацией сбалансированного и безопасного питания.

3. Порядок создания Комиссии и её состав.

- 3.1. Комиссия создается в каждом детском саду ЧДОУ «ЦРР «Соликамскбумпром».
- 3.2. Состав Комиссии и сроки её полномочий утверждаются распоряжением заведующего детским садом.
- 3.3. Комиссия состоит из не менее 3х человек. В состав Комиссии могут входить: заведующий, старшая медицинская сестра, повар, профорг детского сада, дежурный администратор.

4. Организация работы Комиссии.

- 4.1. Комиссия в составе не менее 3-х человек ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.2. Бракеражная проба осуществляется в присутствии повара.
- 4.3. Результаты бракеражной пробы (органолептическая оценка блюда) заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции и заверяются подписями членов Комиссии.

4.4. Для проведения бракеража готовых блюд и кулинарных изделий на пищеблоке необходимо иметь: весы, три чашки, три ложки, три вилки, нож, тарелки (глубокие и мелкие) с указанием веса на обратной стороне, вмещающие одну, пять и 10 порций.

5. Содержание и формы работы Комиссии.

5.1. Бракеражу подлежат все блюда, приготовленные на пищеблоке детского сада.

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

5.3. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы, гарниры), затем дегустируют блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее (мясо, рыба, салаты, запеканки), сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.4. Органолептическая оценка (результат бракеражной пробы) дается на каждое блюдо отдельно. Оценивают:

5.4.1. Внешний вид блюда (цвет блюда, качество обработки сырья (тщательность очистки овощей, отсутствие посторонних примесей и загрязненности), форму (нарезки овощей, других компонентов, например, клецки, фрикадельки), прозрачность бульона, в пюреобразном супе - густота, однородность консистенции, отсутствие непротертых частиц;

5.4.2. Запах (отсутствие посторонних запахов),

5.4.3. Вкус (отсутствие постороннего привкуса, наличия горечи, кислотности, недосолености - пересола),

5.4.4. Готовность (отсутствие недоваренности - переваренности, жесткости компонентов).

5.5. Оценка «отлично» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по всем параметрам (по внешнему виду, запаху, вкусу, готовности).

5.6. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если они не соответствуют по одному параметру.

5.7. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если они не соответствуют по двум параметрам.

5.8. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, в том случае, они не соответствуют по трем и более параметрам: 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. Такое блюдо не допускается к раздаче и члены Комиссии ставят свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускается».

5.9. Если оценка качества блюда, кулинарного изделия «удовлетворительно» или «неудовлетворительно», то данный факт обсуждается на совещании при заведующем в этот же день.

5.10. Комиссия не реже 1 раза в неделю контролирует фактический выход блюд с занесением записи в Журнал контроля выхода готовых порционных блюд.

5.11. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости групповой кастрюли на количество порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают групповую посуду, содержащую готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество порций. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) проводят двумя способами.

I способ: взвешивают пять порций по отдельности с установлением равномерности распределения, допускаются отклонения +/-3% от нормы выхода.

II способ: взвешивают вместе 10 порций (изделий). Их общая масса не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

6. Права и ответственность членов Комиссии

- 6.1. Члены Комиссии имеют право проверять соответствие объемов приготовленных блюд объему разовых порций и количеству детей, приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний.
- 6.2. За организацию работы Комиссии ответственность несет председатель комиссии – заведующий детским садом.
- 6.3. За ведение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции ответственна старшая медицинская сестра. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, оформляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049 – 13.
- 6.4. За качество приготовленной пищи и соответствие ее всем параметрам органолептической пробы ответственность несут повара.
- 6.5. Итоги работы Комиссии обсуждаются на совещании при заведующем 1 раз в месяц.
- 6.6. Лица, виновные в удовлетворительном и неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к административной ответственности.

7. Заключительные положения

- 7.1. Настоящее Положение вступает в действие с момента утверждения.
- 7.2. Изменения и дополнения вносятся в настоящее Положение в установленном порядке.