

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД № 23**

620016, г. Екатеринбург, ул. Краснолесья 115,  
тел: (343)366-81-35(34), e-mail: [mbdou2366@mail.ru](mailto:mbdou2366@mail.ru)

**СОГЛАСОВАНО**

На общем собрании

трудового коллектива МБДОУ № 23

Протокол № 7 от 30.08.2018г

**УТВЕРЖДЕНО**

Заведующий МБДОУ № 23

Романова С.В.

Приказ № 027 ОД от 01.09.2018г



**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии  
МБДОУ детского сада № 23**

г. Екатеринбург, 2018г.

## **1. Основные положения**

1.1. Бракеражная комиссия в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детского сада № 23 (далее - МБДОУ) создана в целях контроля за качеством приготовления комиссии, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СаПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами

1.3. Бракеражная комиссия в МБДОУ работает в тесном контакте с администрацией и общим собранием трудового коллектива.

## **2. Основные задачи**

- оценка органолептических свойств приготовления пищи;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- 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

3.2. Результат бракеражной пробы заносится в Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (*Приложение 1*)

- журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью

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

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

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

3.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссии 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

3.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы

3.7. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем

деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции

3.8. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, линейку

#### **4. Управление и структура**

4.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива МБДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МБДОУ

4.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- медсестра
- делопроизводитель;
- представитель трудового коллектива

**Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (СанПиН 2.4.1.3049-13)**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7