

ПРИНЯТО  
на Общем собрании работников  
протокол № 1  
от « 14 » снв 2016

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий МАДОУ «Детский сад № 29»  
Л.А. Патрасенко Патрасенко Л.А.  
Приказ № 13-0 от « 14 » снв 2016



**Положение  
о бракеражной комиссии  
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном  
учреждении «Детский сад №29» городского округа город Sterлитамак  
Республики Башкортостан**

## 1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей работе руководствуется приказами и указаниями вышестоящей организации, при которой она создается.

## 2. О порядке работы бракеражной комиссии

- 2.1. Бракеражная комиссия создается в составе 5 человек сроком на 2 года.
- 2.2. В функции Комиссии по качеству входят
  - своевременное принятие мер по улучшению качества продукции, приготовляемой пищеблоком учреждения;
  - периодический контроль за работой пищеблока учреждения;
  - усиление контроля качества сырья, готовой продукции путем улучшения бракеража, внедрение новых форм контроля
  - постоянный контроль за поступающей продукцией.
- 2.3. Заседания бракеражной комиссией проводятся ежемесячно. Рассмотренные Комиссией по качеству вопросы, а также принятые по ним меры оформляются протоколом. По рассмотренным на заседании вопросам принимаются конкретные решения, которые доводятся до сведения руководителей учреждения, отражаются в ежемесячном бюллетене.

## 3. Порядок бракеража пищи.

- 3.1. В детском образовательном учреждении ответственность за качество поступившей на пищеблок и изготовляемой продукции несут заведующий, медицинский работник учреждения, повара, кладовщик.
- 3.2. Повседневный контроль качества готовой продукции в каждом учреждении осуществляет бракеражная комиссия.
- 3.3. Основной задачей бракеражной комиссии должно быть обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности, установленных требований на всех стадиях технологического процесса.
- 3.4. В состав бракеражной комиссии должны входить:
  - заведующий детского образовательного учреждения;
  - медицинский работник детского образовательного учреждения;
  - несколько представителей учреждения;
  - повар.Заведующий детского образовательного учреждения издает приказ о составе бракеражной комиссии.
- 3.5. Бракеражная комиссия осуществляет проверку каждой партии готовых блюд, изделий, напитков и полуфабрикатов до начала реализации. Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции, который является контролируемым звеном, но участие в оценке изготовленной им пищи не принимает.
- 3.6. Порционные блюда контролируются заведующей ДООУ, медицинским работником периодически в течение рабочего дня. Формой контроля качества готовой продукции в ДООУ могут быть «Посты качества» и «контроля качества» на раздаче. Посты качества возглавляют повар-бригадир, который контролирует пооперационную обработку продуктов и их выход.

Контроль качества блюд на раздаче входит в обязанности медицинского работника, который следит за вложением компонентов и оформлением блюд, регулирует процесс выдачи. Качество блюд по внешнему виду при их получении проверяет помощник воспитателя

- 3.7. Контроль качества пищи, реализуемой с пищеблока ДООУ, осуществляется при ее приемке в присутствии представителя пищеблока (шеф-повар, повар) и после ее доготовки в присутствии членов бракеражной комиссии. Результаты контроля заносятся в бракеражный журнал.
- 3.8. При контроле качества готовой продукции бракеражная комиссия должна обращать внимание на соответствие проводимой холодной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям действующей нормативно-технической документации. На соблюдение в соответствии с требованиями Сборника рецептур, технологических инструкций, технологических карт, норм закладки сырья, правильности ведения технологического процесса (температуры и времени, последовательности процессов тепловой обработки, закладки сырья).  
Бракеражная комиссия определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, проводит органолептическую (сенсорную) оценку качества пищи, вносит предложения об улучшении вкуса блюда.
- 3.9. После проверки качества готовых блюд (изделий) бракеражная комиссия проверяет на раздаче правильность хранения пищи, наличие необходимых компонентов для оформления, отпуска блюд, температуру отпуска блюд.
- 3.10. Органолептическая оценка качества каждой партии выпускаемой продукции осуществляется по пятибалльной системе.  
Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи каждому из показателей – внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции – дают соответствующие оценки:  
«5»- отлично, «4»- хорошо, «3»-удовлетворительно, «2»-плохо. На основании оценок по каждому показателю определяется оценка блюда (изделия) в баллах.
- 3.11. Для лиц, оценивающих продукцию, крайне необходимо знания приготовления блюд (изделий), чтобы квалифицированно дать соответствующую оценку блюду по органолептическим показателям.  
Пять баллов дается блюду (изделию), которое приготовлено полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства и по органолептическим показателям отвечает продукту высокого качества.  
Для оценки блюда (изделия) по органолептическим показателям в 4 балла допускаются незначительные отклонения от установленных требований в зависимости от вида блюда (изделия).  
Оценка блюда (изделия) в 3 балла указывает на более серьезные нарушения технологии приготовления блюда (изделия), но допускающие его реализацию без переработки.
- 3.12. Если при органолептической оценке блюда (изделия) хотя бы один из показателей оценивается в 2 балла, то дальнейшей оценке изделие не подлежит, так как бракеруется и снимается с реализации.  
Могут быть случаи уничтожения продукции после дополнительного обследования ее комиссией.  
При необходимости продукция направляется на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.
- 3.13. Учитывая тесную связь качества готовой продукции и исходных продуктов, необходимо усиление контроля за качеством поступающего в детское образовательное учреждение сырья. С этой целью материально-ответственное лицо кладовщик при получении продуктов должны проверять не только их количество, но и их качество. Активно участвовать в проверке качества сырья могут повара, медицинский работник, технолог. Все замечания по качеству могут записываться на обратной стороне накладной. Руководитель учреждения, анализируя замечания, должен принимать соответствующие меры.

- 3.14. Для усиления контроля за качеством сырья, поступающего на пищеблок детского образовательного учреждения, рекомендуется на каждом предприятии вести журнал учета случаев поставки недоброкачественного сырья и полуфабрикатов.  
Журнал могут вести материально-ответственные лица, принимающие товар.  
Недоброкачественное сырье в производство не допускается. Поставщику предъявляется претензия согласно установленному порядку.
- 3.15. Каждое детское образовательное учреждение обязано иметь журнал установленной формы. В бракеражном журнале записывается:
- Порядковый номер партии блюд (изделий);
  - наименование блюд (изделий);
  - время изготовления и проведение бракеража блюд (изделий);
  - конкретные замечания по качеству продукции;
  - оценка блюд (изделий) в баллах;
  - фамилия, имя отчество повара, приготавливающего блюдо (изделие).
- В бракеражном журнале отмечается общее число партий блюд (изделий), оцененных бракеражной комиссией в 5 баллов.
- 3.16. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии. Ответственность за ведение бракеражного журнала несут медицинский работник детского образовательного учреждения или председатель бракеражной комиссии.
- 3.17. Члены комиссии по качеству, периодически контролирующие качество пищи в детском образовательном учреждении, принимают участие в бракераже пищи, их оценка заносится в бракеражный журнал. При обнаружении нарушений составляется акт проверки в двух экземплярах. Один экземпляр направляется в отдел образования, второй экземпляр остается в детском образовательном учреждении.
- 3.18. Все нарушения технологии приготовления пищи обсуждается с работниками кухни в ходе проведения бракеража, а также при проведении «Дня оценки качества».  
Лица, допустившие нарушения норм закладки продуктов, нарушения технологии, брак в приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и административной ответственности.