

ДЕТСКИЙ ДОСУГОВЫЙ ЦЕНТР «ВИННИ ПУХ»  
ИП ПЛАТОНОВА СВЕТЛАНА ЛЕОНИДОВНА

---

Республика Саха (Якутия), г. Якутск, ул. Лонгинова 33/1а  
ИНН 143520179870, т: 89644184999, 89640779600

УТВЕРЖДЕНО:

приказом руководителя  
ДДЦ «Винни Пух»  
ИП Платонова С.Л.

\_\_\_\_\_ Платонова С.Л.

от \_\_\_\_\_

№ \_\_\_\_\_

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**  
ДЕТСКОГО ДОСУГОВОГО ЦЕНТРА «ВИННИ ПУХ»  
ИП ПЛАТОНОВА С.Л.

## **1. Общие положения.**

1.1. Бракеражная комиссия Детского досугового центра «Винни Пух» ИП Платонова С.Л. (далее ДДЦ) создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно - гигиенических требований в ДДЦ и его структурных подразделениях (филиалах).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях (СанПиН 2.4.1. 3049-13 от 29.05.2013г.).

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и другими коллегиальными органами ДДЦ.

## **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.

3.2. 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 ДДЦ (филиала), должны стоять подписи медицинского работника, повара.

3.3. 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.

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

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у заведующего ДДЦ (филиала).

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

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

3.7. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.8. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.9. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, 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.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

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

3.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при руководителе.

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

#### **4. Управление и структура.**

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий ДДЦ (филиала).

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- медицинский работник;
- завхоз;
- повар.