



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 2  
СТАНИЦЫ ПАВЛОВСКОЙ

ПРИКАЗ

« 09» января 2020 г.

№ 7

ст. Павловская

**О создании бракеражной комиссии**

В целях обеспечения контроля полноценного питания, правильного ведения документации по учету прихода и расхода продуктов приказываю:

1. Утвердить бракеражную комиссию в составе:  
Председатель - старшая медсестра Каунова Л.Ф.  
Члены: завхоз - Дугнист Е.Н.  
инструктор по физ.культуре - Морозова О.Н. ( Килиман С.А.)
2. Утвердить положение о бракеражной комиссии.
3. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии, утвержденным заведующим МКДОУ.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ детский сад № 2



О.В. Зинченко

С приказом ознакомлены:

Каунова Л.Ф.

Дугнист Е.Н.

Морозова О.Н.

Килиман С.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МКДОУ детский сад № 2  
О.В.Зинченко

« 9 » января 2020 г.  
детский сад  
№ 2

## Положение о бракеражной комиссии

### 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 старшей медсестры, завхоза, председатель ПК. В отсутствие одного члена из состава комиссии обязанности возлагается на воспитателя Килиман С.А.

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 бракеража готовой кулинарной продукции.

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

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

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

3.5. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

3.6. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают 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.

3.7. 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 старшая медсестра.

