

Приложение к приказу
МБДОУ ДС № 34 «Чайка»
№ 15-0 от 13 января 2016 г.

СОГЛАСОВАНО
Советом по питанию
Протокол № 1
от «13» января 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
заведующий МБДОУ
ДС №34 «Чайка»
Голубева И.Г.
«13» января 2016 г.



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
Учреждения детского сада № 34 «Чайка»
г. Туапсе муниципального образования Туапсинский район

(разработано в соответствии с СанПин 2.4.1. 3049-13)

1. Общие положения.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ДООУ, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей в МБДОУ ДС №34 «Чайка» г. Туапсе (далее МБДОУ) создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом; качеством доставляемых продуктов питания, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТОМ 31986-2012.

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МБДОУ.

реализации без переработки. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную

форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

6.3. Оценка 3 балла - соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий,

нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают

оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

6.4. Оценка 2 балла - соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

7. Расчет оценки качества продукции

7.1. Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

7.2. Среднее арифметическое значение оценки всех блюд выставляются в журнал бракеража готовых блюд.

8. Документация бракеражной комиссии

8.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно ведут журнал бракеража готовой продукции 4 раз в день: - завтрак 08.00.

- второй завтрак 09.50.

- обед 11.00.

- полдник 15.00.

8.2. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.