

Согласовано:  
Председатель ПО  
«Детский сад №12 «Малышок»  
*С.Н. Спицына* С.Н. Спицына

Министерство общего и профессионального  
образования Свердловской области  
Муниципальное автономное дошкольное  
образовательное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида  
№ 12 «Малышок» с приоритетным  
осуществлением деятельности по  
художественно-эстетическому  
развитию воспитанников»  
624038, Свердловская область,  
Белоярский район, с. Кочневское,  
ул. Ударников, 6



Утверждаю:  
Заведующий МАДОУ «Детский сад  
№12 «Малышок»  
*Г.М. Неволина* Г.М. Неволина  
Приказ № 379а от 01.10.2014.

## Положение №26 о бракераже пищи

### I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок и условия обязательного бракеража всех блюд и кулинарных изделий по мере их готовности в МАДОУ «Детский сад №12 «Малышок».

1.2. Заведующий ДОУ издаёт приказ о составе бракеражной комиссии. В состав бракеражной комиссии входят не менее трёх человек:

- заведующий;
- заместитель заведующего по АХЧ;
- медицинский работник.

Председателем бракеражной комиссии является заведующий. К работе по бракеражу пищи могут привлекаться представители профсоюзной организации, ответственные за питание детей в ДОУ.

1.3. Бракеражная комиссия в своей работе руководствуется нормативными документами — сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами, требованиями к качеству готовых блюд и кулинарных изделий, ГОСТами, Положением о бракераже пищи в ДОУ, ассортиментом блюд, согласованных с территориальными Центрами Госсанэпиднадзора.

1.4. За качество пищи несут ответственность заведующий ДОУ, члены бракеражной комиссии и повара, приготавливающие продукцию.

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

### II. Основные задачи бракеражной комиссии

2.1. Проводить бракераж пищи для каждой вновь приготовленной партии блюд и кулинарных изделий до их отпуска потребителю.

2.2. Ознакомиться с меню и калькуляцией на приготавливаемые изделия перед проведением бракеража пищи, контролирует качество блюд органолептическим способом, т.е. по внешнему виду, консистенции, вкусу, запаху, цвету, дать оценку им:

- Оценку «отлично» (5) получают такие блюда и кулинарные изделия, которые по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и консистенции соответствуют установленным для них показателям и требованиям кулинарии.
- Оценку «хорошо» (4) получают блюда и кулинарные изделия с отличными вкусовыми показателями, но имеющие нарушения в форме нарезки, недостаточно румяную корочку, неполный набот сырья и другие незначительные отклонения.
- Оценку «удовлетворительно» (3) получают блюда, пригодные для реализации без переработки, если их вкусовые качества не отвечают всем установленным для них требованиям (например, суп молочный с лёгким привкусом горелого молока).
- Оценку «неудовлетворительно» (2) получают блюда и кулинарные изделия с

посторонним вкусом и запахом, пересолённые, излишне кислые, горькие, острые, недоварённые, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие признаки порчи. Их направляют на переработку или исправление.

2.3. Заносить оценку качества блюд и кулинарных изделий в бракеражный журнал установленной формы до начала её реализации, оформлять подписями всех членов комиссии.

### **III. Функции и права бракеражной комиссии**

3.1. Одновременно могут взвешивать 5-10 порции каждого вида для определения правильности веса штучных готовых изделий и полуфабрикатов. Для определения веса каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий могут взвешивать порции, отпущенных воспитанникам ДОО. Отклонения в массе не допускаются.

3.2. Ознакомиться с меню и калькуляцией наготавливаемые изделия перед проведением бракеража пищи.

3.3. Допускать к реализации приготовленные блюда и кулинарные изделия с оценкой «отлично» и «хорошо».

3.4. Снять блюда с оценкой «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» с реализации и направить их на доработку или переработку, а при необходимости — на исследование в санитарно-бактериологическую лабораторию при нарушении технологии приготовления пищи или недовесе.

3.5. Производить бракераж пищи в присутствии непосредственного изготовителя продукции, который является контролируемым звеном, но участие в оценке изготовленной им пищи не принимает.

### **IV. Документация**

Оформлять следующие документы:

4.1. Бракеражный журнал, форма которого утверждена санитарными правилами и нормами. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Журнал хранится в пищеблоке. Законченный бракеражный журнал хранится один год.

4.2. В журнале записывают: дату и время 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 (указываются факты запрещения к реализации готовой продукции). На штучный товар (хлеб, кондитерские изделия, фрукты и т.д.), которые соответствуют требованиям ГОСТа, ОСТов, делается запись об их доброкачественности.