



1.9. Бракеражная комиссия для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь. Каждый член бракеражной комиссии должен быть обеспечен нейтрализующими продуктами, восстанавливающими вкусовую и обонятельную чувствительность: белый пшеничный хлеб или негазированная питьевая вода (рН-нейтральная, без вкуса и запаха, предпочтительно с известной жесткостью) и/или другими продуктами.

1.10. Бракеражная комиссия в своей работе руководствуется методом органолептической оценки предназначенным для объективного контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и использует прямую рейтинговую оценку качества образцов продукции в целом. Для каждой оцениваемой характеристики устанавливаются сенсорные спецификации: внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов — отличное качество, 4 балла — хорошее качество, 3 балла — удовлетворительное качество и 2 балла — неудовлетворительное качество.

## 2. Основные задачи.

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Предотвращение пищевых отравлений.

2.3. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.5. Контроль за соответствием объемов приготовленного питания - объему разовых порций и количеству детей.

## 3. Функции.

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 медсестры, заведующего хозяйством, повара.

### 3.2. Члены бракеражной комиссии:

перед входом на пищеблок одевают чистую спецодежду: белый халат, заправляют волосы под косынку/ колпак, на спецодежде не должно быть посторонних предметов, украшений; перед началом бракеража моют руки.

3.3. Бракеражную пробу берут непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. 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. Органолептическая оценка проводится в соответствии с «Методикой органолептической оценки пищи» (приложение 1) составленной на основании ГОСТ 31986 – 2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

3.4. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю емкость, содержащую 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. 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.

3.5. Бракеражная комиссия при выявлении нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности пищи не допускает к выдаче блюда до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.6. После снятия пробы бракеражная комиссия готовое блюдо, соответствующее органолептическим показателям допускает к выдаче только после записи в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

3.7. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции", при этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, хранится у старшей медицинской сестры.

3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

#### 4. Организационная структура бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия, сроки ее полномочий определяются приказом начальника управления Домбаровского ЛПУМГ.

4.2. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий детским садом.

4.3. Бракеражная комиссия состоит не менее из 3 членов: заведующий детским садом, медицинская сестра, повар смены, во время отсутствия (отпуск, болезнь и пр.) обязанности исполняет лицо, назначенное приказом начальника управления).

#### 5. Права

5.1. В случае выявления, каких либо нарушений, замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

#### 6. Ответственность

6.1. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за качественную оценку приготовленной пищи;
- за предотвращение пищевых отравлений;
- за предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- за выполнение закрепленных за ней полномочий;

6.2. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, а так же в некачественном бракераже готовых блюд и кулинарных изделий (допуске к реализации некачественной продукции), привлекаются ответственности в соответствии с действующим законодательством РФ.

Врио заведующего детским садом «Снежинка»

*Салдина*

С.А.Салдина