муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

Киселевского городского округа детский сад №67 комбинированного вида

(МБДОУ №67)

Усольцева Наталья Викторовна

Подписано цифровой подписью: Усольцева Наталья Викторовна
Дата: 2022.10.20 14:05:02 +07'00'

от 01.09.2022г Приказ № 159/а

«О создании бракеражной комиссии»

В целях соблюдения единых требований к организации питания воспитанников МБДОУ №67, обеспечения их сбалансированного питания, соблюдения требований СаНПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи, общественного питания населения» к составлению меню для организации питания детей разного возраста

П р и к а з ы в а ю:

1. В целях контроля выдачи готовой пищи с пищеблока по группам, создать бракеражную комиссию в составе основное здание:
   Петрову В.В., медицинская сестра- председатель комиссии
   Сиднеева Е.В., кладовщик- ответственный за питание;
   Щипкова А.Н. воспитатель
   Ханагян Н.А. - повар
   второе здание:
   Варакину Н..Г. ,завхоз - ответственный за питание;
   Басюк М.С. младшего воспитателя – председатель комиссии;
   Ильиных К.Д. кызы -повар.

2.Бракеражной комиссии вменить в обязанность:
-ежедневную проверку качества и веса отпускаемых с пищеблока готовых блюд;
-ведение бракеражного журнала готовых блюд;
-контроль хранения суточных проб готовых блюд в полном объеме.

3. Результаты контроля регистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

4.При нарушении технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.Выдачу готовой пищи в группы производить только после контроля членами бракеражной комиссии.

6.Утвердить инструкцию о порядке проведения бракеража готовой продукции (приложение на 2л.).

7.Контроль за организацией питания в МБДОУ №67 и исполнением настоящего приказа возложить заместителя заведующего Милюкову И.Н

Заведующий_____/Усольцева Н.В./

Приложение № 1

к приказу МБДОУ №67

№159а от 01.09.2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ
о порядке проведения бракеража готовой продукции

1. Инструкция о порядке проведения бракеража готовой продукции (далее – Инструкция) определяет порядок проведения бракеража готовой продукции на пищеблоке.
2. Для достижения целей настоящей Инструкции под бракеражем понимается оценка качества готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция) с отбраковкой некачественных блюд и изделий.
3. Бракеражу подвергается каждая партия продукции. Партией считают любое количество продукции одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном объекте.
4. Для проведения бракеража в учреждении создается бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек.
5. В состав бракеражной комиссии могут входить: медицинский работник, ответственный за питание, работник пищеблока и представитель педагогического коллектива образовательного учреждения. Из состава членов комиссии назначается председатель комиссии.
6. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется настоящей Инструкцией, технологическими документами, устанавливающими требования к качеству продукции, технологическим процессам ее производства. Органолептические показатели качества, которым должна соответствовать выпускаемая продукция, устанавливаются в технических нормативных правовых актах, технологических документах на конкретные виды продукции.
7. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на выдаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.
8. Бракераж продукции проводится в присутствии работников пищеблока до

начала ее реализации. Выдача готовой пищи детям осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Пробу снимают за 15-20 минут до раздачи готовой пищи. Качество готовой продукции, контролируется периодически в течение рабочего дня.

9. Контроль качества готовой продукции начинается с проверки наличия технической (технологической) документации (сборника рецептур, технологических карт) по каждому виду блюда. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

10. Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

11. В бракеражном журнале, который ведется по установленной форме, дается оценка каждого блюда членами комиссии и отметка о разрешении на выдачу. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

12. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями членов бракеражной комиссии.