



ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

«АПРЕЛЕВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «КАПЕЛЬКА»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

Бракеражная комиссия – это профессиональное объединение работников, заинтересованных в форме коллективного сотрудничества по соблюдению санитарно-гигиенических требований к качеству продовольственного сырья, полуфабрикатов, сырой продукции, продуктов питания и готовой продукции.

2. ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

- 2.1. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
- 2.2. Соблюдение всех санитарных требований к поставляемым продуктам питания на пищеблок.

3. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

3.1. Бракеражная комиссия действует на базе Муниципального дошкольного образовательного учреждения Апрельевский детский сад «Капелька»

3.2. В состав бракеражной комиссии включается повар, воспитатель и представитель администрации.

3.3. Создание бракеражной комиссии оформляется приказом по дошкольному учебному заведению, в содержании которого отражены назначение деятельности комиссии, состав, руководитель, время и порядок работы, форма отчетности.

3.4. План работы бракеражной комиссии утверждает заведующий дошкольного учебного заведения.

3.5. Члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой проведения органолептической оценки пищи.

3.6. Содержание работы бракеражной комиссии определяется произвольно и обусловлено конкретной задачей учреждения.

1 ЭТАП.

Входной контроль поступающего на пищеблок продовольственного сырья и продуктов питания (первичный, холодный):

- Оценка внешнего вида и целостности потребительской и транспортной упаковки (тары), ее чистоты;
- Осмотр внешнего вида продукта, его цвет;
- Определение запаха, вкуса, жесткости и сочности продукта;
- Определение консистенции продукта.

Входной контроль за поступающими на пищеблок продуктами отмечается в бракеражном «Журнале сырой продукции».

2 ЭТАП.

Контроль готовности блюд (вторичный, тепловой).

Органолептическая оценка первых блюд:

- Определение внешнего вида и цвета готового блюда, форма нарезки овощей и других компонентов;
- Прозрачность супов и бульонов;
- Однородность консистенции пюреобразных супов.
-

Органолептическая оценка вторых блюд:

- Внешний осмотр блюда: характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности, толщина слоя панировки, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия;
- Консистенция крупяных, мучных, и овощных гарниров, соусов, их внешний вид и цвет;
- Определение вкуса и запаха блюд на наличие специфических запахов;
- Оценка овощных гарниров по качеству очистки овощей и картофеля.

Готовая продукция подвергается проверке по мере ее изготовления, о чем производится запись в бракеражном «Журнале готовой продукции».

Члены бракеражной комиссии высказывают свое мнение по качеству продуктов питания, докладывают о результатах.