

ПОЛОЖЕНИЕ

О бракеражной комиссии МДОУ «Детский сад «Оз тусь» с. Нижний Воч

1. Общие положения

1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на кухне МДОУ «Детский сад «Оз тусь» с. Нижний Воч подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Повседневный контроль за качеством выпускаемой продукции осуществляет бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется «Положением о бракераже пищи в предприятиях общественного питания». Нормативными документами: сборником рецептур блюд, технологическими картами, требованиями к качеству готовых блюд.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль ежедневно, в течение учебного года в период работы кухни.

2. Деятельность бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия выбирается сроком на 1 год на заседании общего собрания коллектива, утверждается приказом заведующего.

2.2. В состав бракеражной комиссии входит председатель родительского комитета, повар, медицинская сестра (завхоз), заведующий дошкольным учреждением.

2.3. Количество членов в бракеражной комиссии не должно быть меньше 3-х человек.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии контролирует заведующий дошкольного учреждения.

2.5. Бракеражная комиссия оценку качества блюд и кулинарных изделий заносит в бракеражный журнал и оформляет подписью проверяющего.

2.6. Бракеражный журнал хранится у (завхоза) дошкольного учреждения. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован, скреплен печатью.

2.7. Бракераж пищи проводится до начала реализации (раздачи детям)

2.8. Бракеражная комиссия сличает меню с предлагаемой продукцией.

3. Порядок бракеража пищи.

3.1. Повар обеспечивает проверяющего контрольными блюдами.

3.2. Качество блюд на раздаче проверяется по внешнему виду. Оценка качества блюд производится по вкусу, запахам, внешнему виду, консистенции.

3.3. Для получения объективных результатов при оценке качества пищи бракеражной комиссией могут руководствоваться инструкцией органолептической оценки пищи..

3.4. Блюда, не имеющие отклонений от рецептур, установленного веса, технологии соответствуют заключению: «Разрешить к выдаче», проверены, соответствуют технологическим требованиям рецептур. Допускаются незначительные отклонения (недосолено), не доведено до нужного цвета).

Блюда, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделию вкус и запах, резко пересолено, резко кисло, недоваренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки портящие блюдо или изделие снимаются с реализации.

4. Ответственность за качество блюд.

4.1. Ответственность за качество блюд и кулинарных изделий несут повар, приготовляющий продукцию.

4.2. Лица виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд привлекаются к материальной ответственности.

