

ПРИНЯТ:
Общим собранием трудового коллектива
Протокол от 30.08.2019 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий ГБДОУ № 35
Невского района Санкт-Петербурга
Е.А. Архипова
Приказ № 345/2 от 30.08.2019 г.



Положение о бракеражной комиссии Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 35 Невского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

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

2. Задачи деятельности бракеражной комиссии

- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания
- Соблюдение всех санитарных требований к поставляемым продуктам питания на пищеблоке

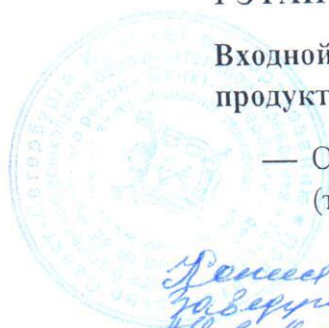
3. Содержание и формы работы. Организация деятельности.

- Бракеражная комиссия действует на базе ГБДОУ детский сад № 35.
- В состав бракеражной комиссии включается повар, педагоги и представитель администрации
- Создание бракеражной комиссии оформляется приказом по ГБДОУ детский сад № 111 Невского района Санкт-Петербурга, в содержании которого отражены назначение деятельности комиссии, состав, руководитель, время и порядок, форма отчётности.
- План работы бракеражной комиссии утверждается заведующим ГБДОУ детский сад № 111.
- Члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой проведения органолептической оценки пищи
- 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;



*Зеленова Вероника
Заведующий (БД) са
Е.А. Архипова 30.08.2019 г.*

- 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 блюд.

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.

