



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАДОУ «Детский сад № 6
«Лукоморье»
С.К. Лукьянцева
Приказ № 197
от 30.05.2016 (Приложение №1)

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракераже готовой кулинарной продукции
муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения города Нефтеюганска
«Детский сад № 6 «Лукоморье»
(МДОАУ «Детский сад № 6 «Лукоморье»)

1. Общие положения.

1.1. Положение о бракераже готовой кулинарной продукции в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Нефтеюганска «Детский сад № 6 «Лукоморье» (далее - Учреждение) разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.23.

1.2. Настоящее положение определяет порядок проведения бракеража готовой кулинарной продукции в Учреждении.

2. Функции и задачи.

2.1. Все блюда и кулинарные изделия подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии бракеражной комиссией.

2.2. С целью проведения приемочного контроля в Учреждении организовывается бракеражная комиссия (далее - Комиссия), в состав которой входит шеф-повар, директор, медицинская сестра БУ «Нефтеюганская окружная клиническая больница им. В.И.Яцкив (по согласованию). Комиссия утверждается приказом директором Учреждения.

2.3. Результат контроля регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

2.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.5. Оценка качества продукции заносится в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия обязана снять изделия с реализации, направить их на доработку.

2.6. «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится журнал у шеф-повара.

2.7. За качество приготовления пищи несут ответственность директор, шеф-повар, повара, приготовляющие продукцию.

2.8. Оценка качества блюд готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак).

Оценка *«отлично»* дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка *«хорошо»* дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета, др.)

Оценка *«удовлетворительно»* дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для реализации без переработки.

Оценка *«неудовлетворительно»* (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

2.9. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» и оформляются подписями всех членов комиссии.

Оценки *«удовлетворительно»* и *«неудовлетворительно»*, поставленные Комиссией, выносятся на обсуждение аппаратных совещаний при директоре. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

2.10. Для определения правильности веса штучных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 10 порций каждого вида, каши, гарниры и другие штучные блюда и изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске на группы.