

ПРИНЯТО:

На Общем собрании работников
МБДОУ «Старочукалинский
детский сад»

Протокол № 2 от
«05» 06 2018 года



Введено в действие приказом от
«05» 06 2018 г. № 6

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения «Старочукалинский детский сад»
Дрожжановского муниципального района РТ

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создаётся приказом заведующего муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением «Старочукалинский детский сад» Дрожжановского муниципального района РТ (далее - Образовательное учреждение) в начале учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результаты пробы каждого блюда, а не рацион в целом, обращая внимание на такие показатели как, внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и т.д.

1.4. В состав бракеражной комиссии входит: заведующий Образовательным учреждением, воспитатель, повар Образовательного учреждения.

1.5. Члены бракеражной комиссии, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Методика органолептической оценки пищи

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр проводится при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

2.2. Определяется запах пищи. Запах пользуется эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах устанавливается при характерной для неё температуре.

2.4. При снятии пробы выполняются некоторые меры предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения, в виде неприятного запаха, а так же в случае подозрения, что данный продукт был причиной отравления.

3. Органолептическая проверка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить по технологии его приготовления. Следует обращать внимание на