

Инструкция
«Технология бракеража готовой продукции»

1. Бракеражная комиссия, назначенная приказом руководителя муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №7 (далее – учреждение) в полном составе (не менее трех человек) ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, шеф – повара, повара.
3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
4. Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в том числе соки, кисломолочные продукты, хлебобулочные изделия, кондитерские изделия
5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
6. Результаты контроля заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции». Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью и хранится на пищеблоке.
7. Ведущая роль при осуществлении контроля за качеством готовой пищевой продукции принадлежит органолептическому методу анализа. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
8. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
9. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
10. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
- 12 Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

13. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал бракеража готовой пищевой продукции, установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

14. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к административной, материальной и другой ответственности.

15. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы. Отбор суточной пробы осуществляется ответственным работником пищеблока, назначенным приказом Исполнителя. Суточная проба отбирается от каждой партии приготовленной пищевой продукции (см. Инструкцию).

16. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

17. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

18. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), емкость для обработки и кипячения приборов, используемых при оценке качества блюд.

Инструкцию разработал _____ С.А. Каракутова

С инструкцией ознакомлен:

_____ О.А. Ярцева

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 651065950769969602271051656712975319075379606500

Владелец Каракутова Светлана Александровна

Действителен с 15.04.2026 по 15.04.2027