

СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом
МКДОУ «Детский сад №3
«Рябинушка»
Протокол от «10» января
2022г. №1

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома
МКДОУ «Детский сад №3
«Рябинушка»
Медведев И.В. Медведева
«10» января 2022 г

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим МКДОУ
«Детский сад №3
«Рябинушка»
Тарапата Г.П. Тарапата
Приказ от «10» января
2022г. № 6-р



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
муниципального казённого дошкольного образовательного
учреждения «Детский сад №3 «Рябинушка»
Поспелихинского района Алтайского края**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии в муниципальном казённом дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №3 «Рябинушка» (далее – ДОУ) разработано в соответствии с:
 - Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020;
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020;
 - Уставом ДОУ.
- 1.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) – комиссия общественного контроля ДОУ, действует в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.
- 1.3. Бракеражная комиссия ДОУ создаётся в целях осуществления контроля за правильной организацией питания воспитанников ДОУ, соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, технологии приготовления пищи.
- 1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией ДООУ и Управляющим советом.

1. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

- 1.1. Состав Комиссии, срок её полномочий утверждается приказом заведующего ДООУ о создании бракеражной комиссии.
- 1.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 и более членов. В состав Комиссии входят:
 - заведующий ДООУ (в филиале - заведующий филиалом, в корпусе «Родничок» - заместитель заведующего ДООУ), председатель комиссии;
 - медсестра;
 - повар.
- 1.3. В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники ДООУ, приглашенные специалисты, родители.

2. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

- 2.1. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 2.2. Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- 2.3. Проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- 2.4. Проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- 2.5. Контроль организации работы на пищеблоке;
- 2.6. Контроль за правильностью составления меню-раскладок;
- 2.7. Контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- 2.8. Проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- 2.9. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 2.10. Периодическое присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд.

3. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДООУ

- 3.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 3.2. Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания воспитанников, заносятся в бракеражный журнал (приложение 1).
- 3.3. Результаты контроля за качеством поступающих в ДООУ пищевых продуктов отражаются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение 3), который хранится на складе и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- 3.4. Администрация ДООУ обязана содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

4. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

4.1. Ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи. Предварительно знакомится с меню: в нём должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований. Меню должно быть утверждено заведующим ДООУ или уполномоченным на это лицом (в филиале - заведующим филиалом, в корпусе «Родничок» - заместителем заведующего ДООУ).

4.2. При расхождении количества порций в заявке на организацию питания воспитанников с фактически присутствующим количеством детей, составляется акт на корректировку объёма блюд.

4.3. 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 отчётливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции. Журнал хранится у медсестры в медицинском кабинете, либо у заведующего филиалом.

4.5. Органолептическая оценка даётся на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

4.6. К раздаче допускаются блюда, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции требованиям нормативных и техническим документам. В журнале делается запись «Разрешено».

4.7. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Члены Комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация ДООУ обязана содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией, выполнявшей Инструкции (приложение 4, приложение 5).

6.3. Положение вступает в силу с момента его утверждения и действует бессрочно до принятия нового.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

/*/ -указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Инструкция по измерению объёма блюд

1. Объем первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.
2. Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом тары и учетом числа порций.
3. Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешивается 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.
4. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать + 3% , но масса 10 порций должна соответствовать норме.
- 5.

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступления	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в	Номер документа подтверждающего	Результаты органолептической оценки	Условия хранения, конечный	Дата и час фактического реального	Подпись ответственного	Примечание
------------------------	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	-------------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	----------------------------	-----------------------------------	------------------------	------------

пищевой продукции						кг., литрах, шт.)	безопасность принятого продукта (декларация о соответствии, свидетельства о гос. регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов.	срок реализации	защиты	лица	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Приложение 4
к Положению о бракеражной комиссии

ИНСТРУКЦИЯ для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд

1. Общие положения

- 1.1 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.2 Выдача готовой продукции, проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 1.3 Лица, 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 лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

- 2.2 Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3 Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4 При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила 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 также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3. Органолептическая оценка 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 о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 3.2 При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 3.3 При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 3.4 При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 3.5 При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
- 3.6 Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

- 4.1 В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 4.2 Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 4.3 При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

- 4.4 Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 4.5 При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- 4.6 Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.
- 4.7 При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

- 5.1 «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 5.2 «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 5.3 «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- 5.4 «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

ИНСТРУКЦИЯ **для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания**

1. Общие положения

- 1.1 Ответственному необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ДООУ. Проверить, как доставляются продукты в ДООУ: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складироваться продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в ДООУ.
- 1.2 Ответственный обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).
- 1.3 В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Не допускается хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.
- 1.4 В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

2. Обязанности ответственного за бракераж поступающих продуктов.

- 2.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.
- 2.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.
- 2.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов, разрешённых в ДООУ);
- 2.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары поставщику.

- 2.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.
- 2.6. Обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
- 2.7. Соблюдает режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.
- 2.8. Ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.
- 2.9. Осуществляет обсчёт меню-требований в количественном и суммарном выражении;
- 2.10. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
- 2.11. Выдавать продукты руководителю структурного подразделения повару по весу, указанному в меню-раскладке.
- 2.12. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 2.13. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- 2.14. Следить за правильным хранением скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- 2.15. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.
- 2.16. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 2.17. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.
- 2.18. Принимает участие в проведении инвентаризаций.
- 2.19. Следит за санитарным состоянием кладовой.
- 2.20. Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.