МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №3 «СВЕТЛЯЧОК» (МБДОУ № 3)

155043, Ивановская обл., г.Тейково, ул.Молодежная, д.12А,
тел. 8(4932)-92-96-64, 8-963-152-96-64, эл.адрес: mbdou3svetliachok@mail.ru
ИНН 3704002708 КПП 370401001

ПРИНЯТО
на Совете педагогов МБДОУ №3
Протокол от 28.12.2020 № 3

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ №3
_____ Н.В. Коренева
Приказ от 11.01.2021 № 20/1-о

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
В МБДОУ №3

2021 г.

1. Общие положения

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии в МБДОУ №3 (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020 г., санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами 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 от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020 г., а также Уставом МБДОУ №3 и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии МБДОУ №3, регламентирует ее деятельность, устанавливает права и обязанности, а также ответственность ее членов.

1.3. *Бракеражная комиссия* – комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания обучающихся (воспитанников), контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ №3.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи бракеражной комиссии входит:

- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ №3;
- контроль при закладке основных продуктов и выхода блюд.

1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МБДОУ №3 на начало года. Срок полномочия бракеражной комиссии – 1 год.

1.7. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: заведующий МБДОУ №3 или его заместитель (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- заведующий хозяйством;
- повара;
- член первичной профсоюзной организации МБДОУ №3;
- представитель родительской общественности ДОУ.

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные специалисты.

1.8. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и комитетом первичной профсоюзной организации МБДОУ №3.

1.9. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в МБДОУ №3 относят:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складские и других подсобных помещений для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов (*Приложение 1)*;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся (воспитанников);
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню – раскладок;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

- проведение органолептической оценки готовой пищи, т. е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т. д. *(Приложение 2)*.

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоке МБДОУ №3, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3. Бракеражная комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов и заверяют оценку личными подписями членов комиссии.

2.4. Бракеражная комиссия составляет акты на списание продуктов, невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

2.5. При выявления нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.6. Бракеражная комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи обучающимися (воспитанниками):

- создание благоприятной атмосферы приема пищи (знакомство с блюдом, сервировка стола);
- оценка качества приготовления блюда обучающимися (воспитанниками) (количество оставшейся несъеденной пищи, причина).

2.7. Бракеражная комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся (воспитанников) в МБДОУ №3.

2.8. Бракеражная комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, советов педагогов, заседаниях родительского комитета.

3. Оценка организации питания в МБДОУ №3

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню - требованием.

3.2. В меню - требования 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 медицинской сестры, кладовщика, повара.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
3.4. 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.
3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции *(Приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).* Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке.
3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
3.7. 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.
3.8. Оценка *«хорошо»* дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требования.
3.9. Оценка *«удовлетворительно»* дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
3.10. Оценка *«неудовлетворительно»* (брак) 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 комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки запись «К раздаче не допускаю».
3.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал бракеража готовой пищевой продукции и оформляется подписями всех членов комиссии.
3.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией, обсуждается на аппаратном совещании при заведующим МБДОУ №3. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.13. Комиссия также 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.

3.14. 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).

3.15. Оценка качества продукции заносится в Журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала выдачи готовой пищи. В Журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

3.16. Основными формами работы комиссии являются:

- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
- контроль, осуществляемый заведующим МБДОУ №3, членами бракеражной комиссии, согласно плану контроля за организацией и качеством питания в МБДОУ №3.

3.17. По результатам своей контрольной деятельности бракеражная комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему МБДОУ №3 на административное совещание, заседания Совета педагогов, родительского комитета. Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в МБДОУ №3. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

3.18. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом контроля МБДОУ №3. Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовления пищи;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно – кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;

- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции и Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующем МБДОУ №3, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в МБДОУ №3.

3.19. Администрация МБДОУ №3 обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленной комиссией.

4. Права, обязанность, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МБДОУ №3;
- контролировать выполнение принятых решений;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МБДОУ №3;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в МБДОУ №3.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять подсобные помещения (склады) на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;

- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся (воспитанников) в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся (воспитанников).

4.3. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
- за достоверность излагаемых фактов в учетно – отчетной документации.

5. Делопроизводство

5.1. МБДОУ №3 ведет акты на списание невостребованных порций и следующие журналы:

- Гигиенический журнал (сотрудники) *(Приложение №1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);*
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции *(Приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);*
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции *(Приложение №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);*
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования *(Приложение № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);*
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях *(Приложение №3 к СанПиН 2.3/2.4.3590- 20)*;
- Журнал регистрации калорийности пищи (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

- Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- Журнал генеральной уборки на пищеблоке;
- Ведомость контроля за рационом питания детей.

5.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения. Возможно ведение журналов в электронном виде.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Совете педагогов МБДОУ №3 и утверждается приказом заведующего МБДОУ №3.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение 1

Методика определения качества продуктов

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше производить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. 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 и т.д.

Вкус продуктов, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

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.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко – красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса – мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета.

Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность замороженного и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и

выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже. Свежесть мяса можно установить и пробной варкой – небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира – светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У не свежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, не свойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всем массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без

посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.
Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность. Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.
Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 гр. соли на 1 литр воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Приложение 2

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыба (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности на образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранение без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет – о недостаточной их готовности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, А также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы – легко отделяться от костей, филе рыбы-мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет.

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Макаронные изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

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. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

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