

ПРИНЯТО:
Общим собранием
работников Центра
протокол № 3
от « 28 » августа 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии МАДОУ ЦРР детский сад № 103 «Родники»

Общие положения

1.1 Данное Положение о бракеражной комиссии в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении Центр развития ребенка детский сад № 103 «Родники» (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 муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка детский сад №103 «Родники».

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 Комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Порядок создания Комиссии и ее состав

- 2.1 Состав Комиссии, срок ее полномочий утверждается приказом заведующего ДОО о создании бракеражной комиссии.
- 2.2 Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав Комиссии входят:
- заведующий ДОО (председатель);
 - заместитель заведующего ДОО;
 - член профсоюзного комитета ДОО;
 - члены коллектива (по согласованию);
- В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники ДОО, приглашенные специалисты, родители.

3. Полномочия Комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-расклада; - 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.
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;

4. Оценка организации питания в ДОО

- 4.1. Члены Комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.
- 4.2 Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей.
- Меню должно быть утверждено заведующим, ответственным за меню (по приказу заведующего), поваром.

4.3. Пробы берут из общего котла (кастрюли), предварительно тщательно перемешав пищу в котле.

Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем детгустрируют те блюда, вкус и запахи которых выражены отчетливее, сладкие блюда детгустрируются в последнюю очередь.

4.4. Результаты бракерской пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.5 Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.6 Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания детей, заносятся в бракерский журнал.

5.1 Члены бракерской комиссии работают на добровольной основе.

5.2 Администрация ДЮ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракерской комиссии.

5.3. Администрация ДЮ обязана содействовать деятельности бракерской комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией, выполняя Инструкции (приложение 1, приложение 2).

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 результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, 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 затеанном дыхании. Для обозначения запаха используются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селеночный, 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

- нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть комочков, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 3.2 При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, особенно изотавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 3.3 При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изотавливаемых из мяса и рыбы. Наличие не потерявших частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 3.4 При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не потерявших 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, наличие горечи, несвойственной свежеприготовленному бульону 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 недоброкачественными 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 крупных, мясных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределенная 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 понтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, заквашкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При поджаривании на несоответствие рецептуре — блюдо направляется на

анализ в лаборатории.

4.6 Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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 блюдо 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 слетка 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 «5» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 5.2 «4» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 5.3 «3» - 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 Заведующий необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ДОО. Проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складируются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, доставляющую продукты в ДОО.

1.2 Руководитель обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов. Удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на **каждый вид** продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки кладовщика, 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. Продукты должны быть в надлежащем виде, например, 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, температурой должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

- 2.1 На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции обеспечения:
- своевременного заказа, получения, хранения продуктов питания;
 - правильной выдачи (по весу, согласно менно-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации;
 - необходимым набором продуктов на 10 дней.
- 3. Должностные обязанности**
- Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:
- 3.1 Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.
 - 3.2 Организовывать проведение порученно-разручочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.
 - 3.3 Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов, разрешенных в ЛОУ);
 - 3.4 Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.
 - 3.5 Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.
 - 3.6 Обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
 - 3.7 Соблюдает режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.
 - 3.8 Ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.
 - 3.9 Осуществляет обчёт менно-требований в количественном и суммарном выражении;
 - 3.10 Участвовать в составлении менно-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
 - 3.11 Выдавать продукты руководителю структурного подразделения по весу, указанному в менно-раскладке.
 - 3.12 Составляет дефектные ведомости на недостающую порцию продуктов.

2. Функции

4.5 За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ЛОУ кладовщик привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным

4.4 За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ЛОУ, иных локальных нормативных актов, установленных действующей инструкцией кладовщик несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

4.3 За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ;

4.2 За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;

- за своевременное списание недоброкачественных продуктов;
- за своевременный заказ продуктов;

документов к ним;

- за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов;
- за соблюдение норм выдачи продуктов;
- за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;

продуктами;

- за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами;
- за сохранность продуктов;

несет ответственность:

4.1 Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания

4. Ответственность

складских помещениях.

3.20 Соблюдает требования пожарной безопасности в

3.19 Следит за санитарным состоянием кладовой.

3.18 Принимает участие в проведении инвентаризаций.

питания.

3.17 Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты.

3.16 Составляет дефектные ведомости на недостающую порцию продуктов.

следующего за отчетным.

3.15 Сдает отчет в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца,

продуктов длительного хранения.

3.14 Следить за правильным хранением скоропортящихся продуктов и

3.13 Следить за своевременной реализацией продуктов питания.

За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993152

Владелец Прошлецова Светлана Викторовна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026