

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 356 г. Челябинска»

Утверждаю:
заведующий МБДОУ «ДС №356 г. Челябинска»

Н.В. Суханова

Приказ №

от « 11 » 01 2021 г.

ПРИНЯТО:

Совет МБДОУ «ДС №356

г. Челябинска»

протокол № 1

от « 11 » 01 2021 г.

Суханова
Наталья
Владимиров
на

Подписан: Суханова Наталья Владимировна
DN: С=RU, S=Челябинская область, L=город
Челябинск, Т=заведующий, О="МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 356 Г. ЧЕЛЯБИНСКА""", СНИЛС=00390309004, ИНН=744704155669, E=doy356kurch@mail.ru, G=Наталья Владимировна, SN=Суханова, CN=Суханова Наталья Владимировна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местооположение: место подписания
Дата: 2024.03.15 11:34:51+05'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1

Положение

о бракеражной комиссии

в МБДОУ «ДС №356 г. Челябинска»

I. Общие положения.

1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 8 декабря 2020 года, 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 сентября 2020 года N 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 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом дошкольного образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирую-щими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.
2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.
3. Бракеражная комиссия (далее - Комиссия) создана в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ «ДС № 356 г. Челябинска» (далее - МБДОУ).
4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами. ТР.

II. Основные задачи.

5. В задачи бракеражной комиссии МБДОУ входит:
 - контроль и качество приготовления блюд;
 - контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
 - контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.
 - оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
 - контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
 - контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

III. Состав бракеражной комиссии

6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением на начало учебного года/ календарного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

7. Бракеражная комиссия состоит не менее чем из 3 человек.

В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: заведующий МБДОУ или его заместитель (председатель комиссии);

- инструктор по гигиеническому воспитанию;

- педагогические работники;

- повара;

- бухгалтер, контрактный управляющий;

- представитель родительской общественности МБДОУ.

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

9. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

10. Администрация МБДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

IV. Функции бракеражной комиссии

11. К основным функциям бракеражной комиссии МБДОУ относят:

1) контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

2) проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачества продуктов *Приложения 1*;

3) проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

4) проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

5) проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;

6) контроль организации работы на пищеблоке;

7) ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;

8) наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

9) осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

10) направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;

11) проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (Приложение 1).

12. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

13. Комиссия (не менее 3 чел.) составляет акт на увеличение готовых блюд (Приложение 2), акт возврата невостребованных продуктов на склад.

14. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.
15. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:
 - 1) создание благоприятной атмосферы приема пищи (спокойное музыкальное сопровождение, знакомство с блюдом, сервировка стола);
 - 2) оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся несъеденной пищи, причина).
16. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в дошкольном образовательном учреждении.
17. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

V. Содержание и формы работы.

18. Бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи инструктора по ГВ, кладовщика, шеф-повара (повара).

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.

19. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у инструктора по гигиеническому воспитанию.

20. Оценка качества блюд и кулинарных изделий (Приложение 1) заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов бракеражной комиссии, присутствовавших при снятии бракеража.

21. Блюда и кулинарные изделия, 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».

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

22. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

23. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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.

24. Проверку порционных вторых блюд, штучных готовых кулинарных изделий (котлеты, тефтели, суфле, булочки, пирожки и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции,

которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения + – 3% от нормы выхода). Данные заносятся в Журнал бракеража готовой продукции

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятиком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

VI. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

25. Бракеражная комиссия имеет право:

- 1) выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду;
- 2) контролировать выполнение принятых решений;
- 3) направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- 4) составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- 5) давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОУ;
- 6) ходатайствовать перед администрацией детского сада о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в дошкольном образовательном учреждении.

26. Бракеражная комиссия обязана:

- 1) контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 2) проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- 3) контролировать организацию работы на пищеблоке;
- 4) следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 5) осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 6) следить за правильностью составления меню;
- 7) присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- 8) осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- 9) проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- 10) проводить просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

27. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- 1) за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- 2) за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
- 3) за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

VII. Делопроизводство

28. МБДОУ ведет акты на увеличение выхода готовых блюд, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

29. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения.

30. Журнал бракеража готовой продукции хранится у инструктора по гигиеническому воспитанию.

VIII. Заключительные положения

32. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МБДОУ , утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

34. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.32. настоящего Положения.

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

Методика определения качества продуктов

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить 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, нефтепродуктов 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.

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 рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не 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 хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). 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 (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны 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, а жареная — приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. 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.

Блюда и кулинарные изделия, 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».

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 мороженого 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 несвежей 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, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей 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 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Акт на увеличение выхода готовых
блюд

Бракеражная комиссия в
составе:

Суханова Н.В.-заведующий
Мотаева Н.А.-
бухгалтер

Солдаткина Н.А.-инструктор по
гиг.воспитанию
Старцева
Л.Г.-повар

В связи с отсутствием _____ человек произведена
калибровка порционных изделий

№ п/п	Наименование блюда	Количество порций (по старой заявке)		Количество порций (по новой заявке)		Общая масса (гр)		Выход блюда по старой заявке		Выход блюда по новой заявке	
		ясли/сад		ясли/сад		ясли/сад		ясли/сад		ясли/сад	

Члены комиссии:

