

Уч-17
28

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №1 с.Городня**

СОГЛАСОВАНО
протокол заседания
педагогического совета
от 11.01.2021г. № 3

СОГЛАСОВАНО
протокол заседания совета
родителей
от 11.01.2021г. № 2



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
детского сада №1 с.Городня
Т.М.Харламова

Приказ от 11.01.2021г. № 1/3-о

**Положение
о бракеражной комиссии МБДОУ детский сад №1 с.Городня**

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия является ежегодно выборным органом контроля организации питания в МБДОУ детский сад №1 с.Городня (далее - ДОУ).

1.2. Состав бракеражной комиссии назначается приказом руководителя в количестве не менее 3 человек.

В состав бракеражной комиссии ДОУ могут входить:

- заведующий ДОУ,
- медицинская сестра КЦРБ (по согласованию)
- заведующий хозяйством,
- повар,
- представители от трудового коллектива.

1.3. Бракеражная комиссия действует на основании:

- Федерального Закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Устава и других нормативно-правовых актов.

1.4. Бракеражная комиссия создается с целью организации контроля за приготовлением пищи в ДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале, ведение которых обязательно.

1.5. Бракеражная комиссия обязательно проходит соответствующий инструктаж перед началом нового учебного года.

2. Задачи и содержание работы бракеражной комиссии.

2.1. Главными задачами бракеражной комиссии являются:

- охрана здоровья детей, создание здоровых и безопасных условий для воспитанников;
- внедрение и соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в работу всего персонала ДОУ, а также контроль за их исполнением;
- контроль за организацией приготовления питания в ДОУ;

- контроль за содержанием пищеблока, оборудованием, и за условиями хранения пищевых продуктов.

2.2. Бракеражная комиссия осуществляет следующие функции:

- осуществляет контроль за организацией приготовления питания в ДОУ (соблюдение требований к: оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде; условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов кулинарных изделий; к составлению ежедневного меню для организации питания детей в ДОУ; к режиму питания; к перевозке и приему пищевых продуктов в ДОУ)
- информирует руководителя о возникновении аварийных ситуаций в ДОУ (в пищеблоке);
- контролирует поступление продуктов в ДОУ ответственным лицом и регистрацию в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции (согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам);
- проведение инструктажа по соблюдению требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ;
- осуществляет контроль за выдачей готовой пищи и отбором суточных проб;
- оформляет акт возврата недоброкачественных продуктов питания и т.д.

3. Права и ответственность бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- контролировать поступление продуктов в ДОУ;
- регистрировать поступающие продукты в соответствующем Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающих на пищеблок ДОУ;
- составлять акт и другую документацию на недоброкачественную продукцию с целью возврата поставщикам;
- участвовать в списании (в комиссии по списанию) недоброкачественной продукции;
- контролировать организацию приготовления питания; в т. ч. – выполнения требований условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий; выдачу готовой продукции (пищи), предварительно проведя приемочный контроль на качество и соответствие технологии приготовления согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- контролировать составление ежедневного меню, отвечающего всем требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (т.е. меню-требование);
- контролировать объемы порций приготавливаемых блюд;
- регистрировать результаты контроля в специальном Журнале бракеража готовой пищевой продукции (приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- контролировать отбор суточной пробы в необходимом объеме и ее хранение (в т. ч. маркировку);
- разрабатывать, принимать и утверждать инструктаж по соблюдению требований СанПиН работниками пищеблока и младшими воспитателями;
- участвовать в Акте приема сельскохозяйственных продуктов питания (овощей, фруктов и ягод) от родителей, которые должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности на пищевые продукты для детей ДОУ;
- контролировать выполнение Договоров с поставщиками продуктов питания, выполнение сроков поставки;
- информировать руководителя ДОУ и вышестоящее руководство отдела образования, учредителя и администрацию органов местного самоуправления о возникновении на пищеблоке (либо в складном помещении) аварийных ситуаций;
- контролировать работу пищеблока и организацию питания во время карантина, подъема инфекционных заболеваний и др.;

02 14

- доводить до сведения руководителя ДООУ о замечаниях по контролю за приготовлением пищи.

3.2. Бракеражная комиссия ответственна за:

- соблюдение и выполнение требований по условиям хранения, приготовления и реализации пищевой продукции в ДООУ; согласно СанПиН .3/2.4.3590-20 ;
- ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции и Журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, согласно СанПиН ;
- выполнение требований по отбору и хранению суточной пробы в ДООУ на пищеблоке; СанПиН .3/2.4.3590-20;
- выполнение требований по составлению ежедневного меню-требования на основе двухнедельного меню ДООУ, согласно СанПиН 3/2.4.3590-20;
- качество принимаемой сельскохозяйственной продукции, и ее хранение;
- своевременное и оперативное информирование вышестоящее руководство ДООУ об аварийных случаях на пищеблоке.

4. Организация деятельности бракеражной комиссии.

4.1. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего ДООУ.

4.2. Бракеражная комиссия работает на основе требований СанПиН .3/2.4.3590-20 в части контроля за организацией питания детей в ДООУ, приказа заведующего ДООУ по организации питания детей и данного Положения.

4.4. Ответственное лицо бракеражной комиссии систематически ведет контроль за приемом пищевой продукции в ДООУ и ее регистрации в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ.

Прием пищевой продукции в ДООУ осуществляется в соответствии с СанПиН .3/2.4.3590-20 :

- при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, например., товарно-транспортная накладная, в которой указываются сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший;
- продукция поступает в таре производителя (поставщика);
- документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции;
- не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты хранятся в ДООУ:

- в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Бракеражная комиссия ежедневно контролирует соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 2 к СанПиН СанПиН .3/2.4.3590-20), который хранится в течение года.

4.5. Бракеражная комиссия проводит Органолептическую оценку пищи на основе соответствующей методики (см. Приложение 1).

В случае обнаружения недоброкачественных продуктов питания, бракеражная комиссия оформляет акт о недоброкачественной продукции, с указанием оснований.

4.6. Бракеражная комиссия ежедневно контролирует соблюдение технологий приготовления пищи, делая соответствующие записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции ДООУ (приложение № 4 к СанПиН .3/2.4.3590-20).

В Журнале обязательно фиксируется: дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование блюда (по меню-требованию), результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда, результаты взвешивания порционных блюд, подписи членов бракеражной комиссии и, если имеются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Контроль за приготовлением и выдачей пищи в ДООУ:

В соответствии с СанПиН .3/2.4.3590-20 **выдача готовой пищи** разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией (одним из его членов). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. Определяется масса готового блюда путём его взвешивания на кухонных весах маркировкой «готовая продукция».

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

В соответствии с СанПиН .3/2.4.3590-20 непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

4.7. Бракеражная комиссия при контроле за организацией питания в ДООУ должна учитывать рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в ДООУ (приложение № 7, таб. 1 к СанПиН .3/2.4.3590-20).

4.8. Бракеражная комиссия контролирует ежедневное ведение меню для родителей, для обеспечения преемственности питания. При необходимости участвует в организации и проведении родительских собраний по теме питания детей в ДООУ, знакомит родителей с ассортиментом питания ребенка в ДООУ.

4.9. Бракеражная комиссия контролирует проведение в ДООУ мероприятий, исключающих проникновение насекомых и грызунов (мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий).

4.10. Бракеражная комиссия выполняет требования, предписания, замечания и предложения, вынесенные контролирующими органами Роспотребнадзора, прокуратуры, инспектора по питанию и др. в указанные сроки.

5. Документация.

5.1. Бракеражная комиссия ведет ежедневно:

- **Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок.**

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ, утверждается заведующим ДООУ, пронумеровывается, сшивается и скрепляется подписью руководителя и печатью ДООУ. Журнал хранится в ДООУ в течение одного года. Журнал оформляется в соответствии с приложением № 5 к СанПиН .3/2.4.3590-20

- **Журнал бракеража готовой пищевой продукции.**

Журнал бракеража готовой пищевой продукции ДООУ, утверждается заведующим ДООУ, пронумеровывается, сшивается и скрепляется подписью руководителя и печатью ДООУ. Храниться в ДООУ в течение одного года.

Журнал оформляется в соответствии с приложением № 4 к СанПиН .3/2.4.3590-20 :

- **Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании ДООУ.**

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании ДООУ утверждается заведующим ДООУ, пронумеровывается, сшивается и скрепляется подписью руководителя и печатью ДООУ. Хранится в ДООУ в течение одного года.

Журнал оформляется в соответствии с Приложением № 2 к СанПиН .3/2.4.3590-20, который хранится в течение года:

Методика органолептической оценки пищи.

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (**внешний вид, запах, вкус, аромат, консистенция блюда**), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Внешний вид – цвет пищи, продукта.

Запах - (определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо), чистый, свежий, ароматный, пряный, молочно-кислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый, специфический (в зависимости от продукта).

Консистенция продуктов – мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т.д.

Вкус пищи – (определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо) – кислый, сладкий, горький, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять следующие правила предосторожности:
*из сырых продуктов пробуют только те, которые применяются в сыром виде!

Оценка первых блюд

Внешний вид (форма нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки),

Цвет блюда (прозрачность, густота, однородность консистенции),

Качество обработки сырья (тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности),

Вкус и запах (присущий данному блюду, наличие горечи, не свойственная свежеприготовленному блюду кислотность, недосоленность или пересол).

Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны!

Оценка вторых блюд

Гарнир и соус оцениваются отдельно!

Внешний вид (характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования),

Цвет блюда (с обеих сторон изделия, как на поверхности, так и на разрезе, толщина слоев),

Консистенция блюда (степень готовности блюда, соблюдение рецептуры при его изготовлении),

Вкус и запах (наличие специфических запахов; мягкость, сочность, сохранность формы, приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором жарилось, хорошо выраженный привкус овощей и пряностей и т.д.).

Крупяные, мучные или овощные гарниры – проверяют на консистенцию (рассыпчатость, отсутствие комков, необрушенных зерен, посторонних примесей).

Макаронные изделия – должны быть мягкие, легко отделяться друг от друга, не склеиваться.

Овощные гарниры – качество чистки овощей, консистенция блюда (жидкость, густота), внешний вид и цвет (синеватый оттенок картофеля, пригорелость и др.).

Соусы – консистенция (жидкость, вязкость, густота, согласно рецептуре), цвет соуса (приятный, янтарный, прозрачность, мутность, серость), вкус (горьковато-неприятный, приятный, нежный).

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 **поверхность**, 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 сок красного цвета. **Консистенция** неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. **Запах** характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяется с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже!

Колбасные изделия

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. **Консистенция** на разрезе плотная, сочная. **Окраска** фарша розовая, равномерная.

Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

Рыба

Свежая рыба имеет гладкую, блестящую, плотно прилегающую к телу, чешую, 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.

Мороженая доброкачественная рыба имеет чешую плотно прилегающую к телу, гладкую, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, **запах** свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

Несвежая рыба: глаза мутные, ввалившиеся, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие и 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. Доброкачественность рыбы (особенно замороженной) можно определить пробой с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха).

Яйца

Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать способ погружения яйца в раствор соли (20г. соли на 1 л. воды). Свежие яйца в растворе тонут, а усохшие или длительно хранящиеся всплывают.

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым 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.

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 ДООУ 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 желтоватого края! Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки!



Протокол и протоколмеровано
на _____ листах
Заведующий _____
МБДОУ детским садом №1 с.Гор. для
детей с ОВЗ Д.М.Харь-Амона

Судья комиссии _____
Грассе Рашида комиссия: (Н.О. Задва)

1. Гнутова И.В., ст. воспит., в отделе
2. Кришине Т.М., завхоз. в отделе