

05-11


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СОКОЛ"
ПОСЕЛКА ГОРОДСКОГО ТИПА НОВОФЕДОРОВКА
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

296574, пгт. Новофедоровка, ул. Севастопольская, д. 33, ОГРН 1159102010110, ОКПО 00796751
+79788250514, E-mail: korkina1960@mail.ru

СОГЛАСОВАНО:

На общем собрании трудового
коллектива МБДОУ «Сокол»
пгт.Новофедоровка
Протокол от 26.03.2021г. № 4/1

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «Сокол»
пгт.Новофедоровка

О.А. Коркина
30.03.2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

пгт.Новофедоровка
2021г.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СОКОЛ"
ПОСЕЛКА ГОРОДСКОГО ТИПА НОВОФЕДОРОВКА
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

*296574, пгт. Новофедоровка, ул. Севастопольская, д. 33, ОГРН 1159102010110, ОКПО 00796751
+79788250514, E-mail: korkina1960@mail.ru*

СОГЛАСОВАНО: На общем собрании трудового коллектива МБДОУ «Сокол» пгт.Новофедоровка Протокол от 26.03.2021г. № 4/1	УТВЕРЖДАЮ: Заведующий МБДОУ « Сокол» пгт.Новофедоровка _____ О.А. Коркина 30.03.2021г.
---	---

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

пгт.Новофедоровка
2021г.

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

- 1.1. Данное 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», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека среды обитания», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 29.01.2021г. №62296 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека среды обитания», 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, регламентирующим деятельность организаций осуществляющих образовательную деятельность.
- 1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.
- 1.3. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) — комиссия общественного контроля учреждения, созданная 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 детском саду. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.
- 1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами.
- 1.5. Срок действия настоящего положения – до замены новым. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений и вводятся в действие на основании приказа заведующего учреждением.
- 1.6. В задачи бракеражной комиссии входит:
 - 1.6.1. контроль и качество приготовления блюд;
 - 1.6.2. контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
 - 1.6.3. контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при

приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.7. План работы бракеражной комиссии принимается и вводится в действие на 1 год на основании приказа заведующего учреждением.

1.8. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с Администрацией учреждения.

1.9. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

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

2.2. Бракеражную комиссию возглавляет (Председатель комиссии) представитель администрации учреждения или лицо, замещающее в ее отсутствие.

2.3. Комиссия состоит из 3-5 человек. Членами комиссии могут быть:

- медицинская сестра по диетическому питанию

- повар

- старший воспитатель

- кладовщик

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

3. Полномочия и функции членов бракеражной комиссии:

3.1. К основным полномочиям членов бракеражной комиссии относят:

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

3.1.2. проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов (Приложение 3);

3.1.3. проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

3.1.4. проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

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

3.1.6. контроль организации работы на пищеблоке;

3.1.7. ежедневное отслеживание правильности составления меню-раскладок;

3.1.8. наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.1.9. осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

3.1.10. направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-

технологическую пищевую лабораторию;

- 3.1.11. проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (*Приложение 1*).
- 3.1.12. проведение просветительной работы с педагогами и родителями воспитанников.
- 3.1.13. Внесение предложений, направленных на улучшение питания в учреждении;
- 3.1.14. ходатайствуют перед администрацией учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.
- 3.1.15. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.
- 3.1.16. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:
 - 3.1.16.1. создание благоприятной атмосферы приема пищи (спокойное музыкальное сопровождение, знакомство с блюдом, сервировка стола);
 - 3.1.16.2. оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся несъеденной пищи, причина).
- 3.2. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в дошкольном образовательном учреждении.
- 3.3. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.
- 3.4. Бракеражная комиссия несет ответственность:
 - 3.4.1. За выполнение закрепленных за ним полномочий;
 - 3.4.2. За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.
 - 3.4.3. Основные формы и направления работы комиссии (*Приложение № 4*)

4. Оценка организации питания в ДОУ.

- 4.1. 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.
- 4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.
- 4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 4.4. 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.
- 4.5. Результаты бракеражной пробы, оценка качества продукции, замечания и

нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится 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, а не рациона в целом. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью и хранится у медицинской сестры. Журналы могут вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы пронумеровываются, прошнуровываются, и скрепляются печатью.

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

4.6.1. 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.

4.6.2. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

4.6.3. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

4.6.4. 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 бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

4.6.5. Оценка качества блюда и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.8. 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. (Приложение 2).

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

4.10. Бракеражная комиссия несет ответственность:

4.10.1. за выполнение закрепленных за ней полномочий.

4.10.2. за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ; за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции.

5. Формы работы комиссии.

5.1. Основными формами работы бракеражной комиссии являются: 4.1.1. совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;

5.1.2. контроль, осуществляемый руководителем ДОУ, членами бракеражной комиссии, согласно плану производственного контроля ДОУ.

5.2. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему детским садом на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в детском саду. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

5.3. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля ДОУ, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

5.4. перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению: 4.4.1. оценка органолептических свойств приготовленной пищи; 4.4.2. контроль за полнотой вложения продуктов в котел;

5.4.3. предотвращение пищевых отравлений

5.4.4. предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

5.4.5. контроль за соблюдением технологии приготовления пищи; 4.4.6. обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;

5.4.7. контроль за организацией сбалансированного безопасного питания; 4.4.8. контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;

- 5.4.9. контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- 5.4.10. ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции и бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- 5.4.11. контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций; 4.4.12. контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи; 4.4.13. контроль за соблюдением питьевого режима;
- 5.4.16. контроль за закладкой основных продуктов питания; 4.4.17. контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в детском саду.

- 5.5. Решение комиссии обязательно к исполнению работниками пищеблока и Администрации Учреждения.
- 5.6. Администрация ДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6. Делопроизводство.

6.1. В ДОУ ведутся следующие журналы, относящиеся к бракеражу:

- 6.1.1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- 6.1.2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 5)

6.2. Комиссия проводит свои заседания согласно плану работы, утвержденного приказом заведующего ДОУ. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами, которые скрепляются подписью заведующего и печатью учреждения. Нумерация протоколов сквозная начинается с момента начала работы комиссии в пределах рабочего года.

6.3. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража скоропортящейся пищевой продукции и бракеража готовой пищевой продукции.

6.4. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, фиксируется в актах проверок. Многостраничный акт проверок оформляется на лицевой стороне бумаг, нумеруется, прошнуровывается, подписывается заведующим ДОУ и скрепляются печатью учреждения.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в детском саду является локальным нормативным актом, утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

7.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.1. настоящего Положения.

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

Методика проведения органолептической оценки готовой пищи

1. Вес блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБДОУ «Детский сад № 2 «Звездочка» (далее- ДОУ), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия – ответственный за производство записей в журнал бракеража готовой пищевой продукции-медицинский работник, в случае его отсутствия иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у медицинской сестры.
6. Журналы могут вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы пронумеровываются, прошнуровываются, и скрепляются печатью

Методика органолептической оценки пищи

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. 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. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. При снятии пробы необходимо выполнять 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

1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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. 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.
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.

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, недосола, 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.
6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

Органолептическая оценка вторых блюд

1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно
Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
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. 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 запекания.
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.
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.
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 запеченная - приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее запекали. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Критерии оценки качества блюд

1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).
2. Оценка «отлично» - блюдо приготовлено по технологии, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
3. Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, недоведён до нужного цвета и др.)

4. Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.
5. Оценка «неудовлетворительно» (брак) изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недопечённые, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.
6. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществивших проверку продукции.
7. 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, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
8. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до заведующего ДОУ.
9. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
10. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд, и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

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.

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

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 пахнущий 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 слабожелтый 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 слабожелтый, 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.

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.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА БРАКЕРАЖ ПОСТУПАЮЩИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. Общие положения

- 1.1. Лица, ответственные за бракераж поступающих продуктов в ДООУ являются кладовщик и медицинская сестра ДООУ (далее Ответственные)
- 1.2. Ответственным работникам необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ДООУ. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складываются продукты в машине. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).
- 1.3. Ответственные обязаны контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы). Занести данные в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. В нем должны быть ежедневные отметки кладовщика, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиНом. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).
- 1.4. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на разобщенное 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. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению. При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.
- 1.5. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал ежедневно.

2. Функции

На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания (кладовщика) возлагаются следующие функции:

2.1. Обеспечение:

- 2.1.1. своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
- 2.1.2. правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации;
- 2.1.3. необходимым набором продуктов на 10 дней.

3. Должностные обязанности.

- 3.1. Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

- 3.1.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.
 - 3.1.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.
 - 3.1.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов, разрешённых в ДОУ);
 - 3.1.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.
 - 3.1.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.
 - 3.1.6. Обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
 - 3.1.7. Соблюдать режим хранения продуктов; иметь 10-дневный запас продуктов длительного хранения.
 - 3.1.8. Вести ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в журналах складского учёта.
 - 3.1.9. Осуществлять обсчёт меню- требований в количественном и суммарном выражении;
 - 3.1.10. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
 - 3.1.11. Выдавать продукты шеф-повару по весу, указанному в меню-раскладке.
 - 3.1.12. Составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
 - 3.1.13. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
 - 3.1.14. Следить за правильным хранением скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
 - 3.1.15. Обеспечивать своевременное составление заявок на продукты питания.
 - 3.1.16. Принимать участие в проведении инвентаризаций.
 - 3.1.17. Следить за санитарным состоянием кладовой.
 - 3.1.1.8. Соблюдать требования пожарной безопасности в складских помещениях.
4. Ответственность.
- 4.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность:
 - 4.1.1. за сохранность продуктов;
 - 4.1.2. за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами;
 - 4.1.3. за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
 - 4.1.4. за соблюдением норм выдачи продуктов;
 - 4.1.5. за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
 - 4.1.6. за своевременный заказ продуктов;
 - 4.1.7. за своевременное списание недоброкачественных продуктов;
 - 4.1.8. за выполнение настоящей инструкции.
 - 4.1.9. За причинение материального ущерба (за продукты и все имущество кладовой) в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.
 - 4.1.10. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин должностных обязанностей несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.
 - 4.1.11. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ДОУ лица, ответственные за бракераж поступающих продуктов питания привлекаются к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.
 - 4.1.12. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей лица, ответственные за бракераж поступающих продуктов питания несут материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

**Основные направления работы бракеражной комиссии
МБДОУ «Сокол» пгт.Новофедоровка**

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в ДОУ организована по следующим направлениям:

		Направления
1	Ежедневный контроль	Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д); За соблюдением технологии приготовления пищи; Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока; Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока; Проверка наличия суточных проб; Взятие проб из общего котла.
2	Ежемесячный контроль	Организация питьевого режима, Наличие меню для родителей в групповых помещениях; Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря; Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока; Соблюдения температурных режимов хранения продуктов; Контроль качества обработки и мытья посуды; Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания воспитанников
3	Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря	Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря; Проверка правил хранения продуктов и т.д; Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции, в актах проверки работы пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию ДОУ;
Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами		

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575796

Владелец Коркина Ольга Александровна

Действителен с 12.07.2021 по 12.07.2022