МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №250» Г.БАРНАУЛ

ПРИНЯТО
на общем собрании работников
МАДОУ «Детский сад №250»
протокол от «27» 01 2021
№ 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МАДОУ «Детский сад №250»
от «27» 01 2021 № 17
_____ Т.А.Петрова

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии МАДОУ «Детский сад №250»

Пояснительная записка

Настоящее положение разработано в соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273, СанПиН 2.3/2.4.3590-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

Ответственность за организацию питания возлагается на учреждение, осуществляющее образовательную деятельность.

Работники пищеблока, заведующий складом продуктов питания, воспитатели, помощники воспитателей несут ответственность за организацию питания в учреждении.

Повседневный контроль организации питания (работой сотрудников, участвующих в организации детского питания) в МАДОУ «Детский сад №250» (далее – Учреждение) осуществляет руководитель.

Проводится контроль качества поступающих продуктов, связанный с их транспортировкой и условиями хранения, контроль соблюдения сроков реализации, технологии приготовления пищи и качества готовых блюд. Проверяются санитарно-противоэпидемический режим пищеблока и соблюдение правил личной гигиены. Все продукты, поступающие в Учреждение, подлежат обязательному осмотру – бракеражу.

Для осуществления качественного и систематического контроля питания, качества доставляемых продуктов, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается и действует бракеражная комиссия. Работа комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии, которое принимается Общим собранием работников и утверждается приказом заведующего. В бракеражную комиссию входят представители администрации, профсоюзного комитета учреждения. Приказ издается на

начало каждого года. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденным планом.

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия МАДОУ «Детский сад №250» (далее – комиссия) создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами Учреждения.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием работников Учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждения.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 человек. В состав комиссии входят:

- заведующий Учреждением (председатель комиссии);
- бухгалтер;
- сотрудник Учреждения (член профсоюза).

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. Проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с методикой проведения *(Приложение1)* с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции» **и заверяет оценку личными подписями членов комиссии.**
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей *(Приложение 2);*
- имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний.

4. Оценка организации питания в Учреждении

4.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.

4.2. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню – требованием, в нем должны быть проставлены даты, полное наименование блюда, выход порции, количество детей.

Меню должно быть утверждено заведующим, бухгалтером, шеф-поваром.

4.3. Пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пробу в котле.

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

4.4. Результаты проверки выхода блюд, их качества, отражаются в бракеражном журнале. В зависимости от органолептических показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «брак» (*Приложение 3).*

4.5. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации.

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

4.6. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания, заносятся в бракеражный журнал.

5. Заключительные положения

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация Учреждения при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, вправе учитывать работу членов комиссии.

5.3 Администрация учреждения обязана содействовать деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Приложение 1

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Запах пищи 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 пищи, 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 производится 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 органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечается внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей 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).

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.

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 массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов в начале

пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

Органолептическая оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и отделяться от костей. 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.

Макаронные 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.

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, процентов отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соусов входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию.

Обязательно обращают внимание на цвет соусов. Если в него входят томат, 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.

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 слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.3.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001г.

Приложение 3

Журнал бракераж поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (кг,л,шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание /*/
1	2	3	4	5	6	7	8	9

/*/ - указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Решение к реализации блюда кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комисии	Примечание /*/
1	2	3	4	5	6	7

/*/ - указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Приложение 2

Инструкция по измерению объёма блюд

1. Объем первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа указанных 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 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.

Критерии оценки качества блюд

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЛЕЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №250»

ПАМЯТКА

Как должна проходить процедура бракеража

Словарь

Органолептика – метод, при котором качество продукции оценивают при помощи зрения, обоняния, осязания, вкуса

Члены бракеражной комиссии должны заранее познакомиться с меню и прийти на снятие пробы за 15-20 минут до начала раздачи готовой пищи.

На членах комиссии должна быть надета специальная одежда, волосы убраны под головные уборы.

Работники пищеблока должны подготовить для комиссии столовые приборы и посуду.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешивают пищу. Небольшое количество готового блюда, достаточное, чтобы все члены комиссии могла оценить его качество, отбирают на тарелку. В се члены комиссии отдельными столовыми приборами оценивают состав и органолептические свойства блюда.

Бракераж начинают с блюд, которые имеют слабовыраженные запах и вкус (супов), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

По окончании дегустации комиссия принимает решение о допуске блюда к выдаче и ставит ему оценку. Каждый член комиссии ставит подпись в соответствующей графе бракеражного журнала. Если у членов комиссии возникли разногласия, решение об оценке и допуске блюда принимает председатель комиссии.

Внимание

Если замечания комиссии требуют от поваров дополнительной работы, время приема пищи может быть скорректировано

Перечень документов по питанию, обязательных для ведения в МАДОУ «Детский сад №250»

1. Нормативно-методические документы:

1.1. действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к ДОУ, ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции (в.ч. кулинарной);

1.2. технологические регламенты на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые виды пищевых продуктов;

1.3. нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии;

1.4. прочие инструктивно-методические документы.

2. Технические документы:

2.1. техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов) на всю изготавливаемую кулинарную продукцию – готовые блюда и кулинарные изделия;

2.2. прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т.п.);

3. **Рацион питания**

Рацион питания воспитанников (десятидневное меню), согласованный в установленном порядке.

4. **Внутренняя документация**

Внутренняя документация, определяющая функции, обязанность и ответственность работников (приказы, положения, должностные инструкции).

5. **Договоры или контракты**

Договоры или контракты (государственные контракты) с поставщиками товаров и услуг:

5.1. с поставщиками продовольственных товаров (снабжающей пищевыми продуктами организацией);

5.2. на поставку питьевой воды, расфасованной в емкости, для организации питьевого режима воспитанников;

5.3. транспортное обеспечение (транспортные услуги), включая предоставление охлаждаемого транспорта;

5.4. на поставку моющих и дезинфицирующих средств;

5.5. на проведение дезинсекции и дератизации;

5.6. на сервисное обслуживание холодильного, технологического, санитарно-технического (вентиляционного) оборудования, стоящего на балансе;

5.7. на вывоз твердых бытовых отходов;

5.8. на проведение проверки весоизмерительного оборудования;

5.9. на осуществление работ по производственному контролю (лабораторно-инструментальный производственный контроль).

6. **Документация по бюджетному учету**

- в том числе меню-требования и накопительная ведомость по расходу продуктов.

7. **Документы количественного учета пищевых продуктов**

- (товарно-транспортные документы (накладные) на получаемые товары (пищевые продукты, материалы, моющие и дезинфицирующие средства).

8. **Документы, подтверждающие качество и безопасность**

- на получаемые (закупаемые) пищевые продукты:

8.1. удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя;

8.2. декларация о соответствии (для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации – сертификат соответствия);

8.3. свидетельство о государственной регистрации (санитарно-эпидемиологическое заключение);

8.4. ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье).

9. **Документы, подтверждающие качество и безопасность**

- оборудования, посуды, упаковочных и других материалов, контактирующих с пищей;

9.1. удостоверение качества и безопасности предприятия изготовителя;

9.2. декларация о соответствии (для материалов, подлежащих обязательной сертификации – сертификат соответствия);

9.3. свидетельство о государственной регистрации.

10. **Документы, подтверждающие качество и безопасность моющих**

- (санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификат соответствия) и дезинфицирующих средств (свидетельство о государственной регистрации, сертификат соответствия); инструкции по применению (методические указания) на используемые дезинфицирующие средства.

11.**Эксплуатационная документация**

- (инструкции и руководства по эксплуатации) на технологическое, холодильное, весоизмерительное и прочее оборудование.

12. **Документация в системе производственного контроля**

- за соблюдением санитарного законодательства, качеством и безопасностью пищевых продуктов в том числе:

12.1. документация, регламентирующая порядок, структуру и функции в системе производственного контроля и ее элементов, а также порядок его осуществления (программа производственного контроля, приказы, положения и т.п.);

12.2. документы на методы контроля, в том числе соответствующая графа или раздел в программе производственного контроля, внутренние документы, описывающие методы контроля (в том числе используемые

экспрессметоды) , ГОСТы и методические указания на методы контроля, руководства по эксплуатации на технические средства контроля (термометры, гигрометры, психрометры, люксметры);

12.3. документы, содержащие объективные свидетельства выполненных действий и достигнутых результатов (журнал учета расхода дезинфицирующих средств, документы по складскому учету пищевых продуктов, журнал витаминизации кулинарной продукции, журнал, в котором проставляются отметки о проведенных работах по дезинсекции и дератизации, журнал для регистрации проведенных текущих и генеральных уборок;

12.4. документы, содержащие собственно результаты производственного контроля, т,е, учетная документация (журналы, графики, ведомости).

12.5. отчетная документация, предназначенная для руководителя и стороннего пользователя (докладные записки и аналитические отчеты).

13. **Документы с информацией для потребителей:**

13.1. ежедневное меню (ассортимент блюд и кулинарных изделий, скомплектованных по отдельным приемам пищи, с указанием состава пищевой ценности блюд;

13.2. инструкции, извлечения из документов и прочие экземпляры документов для размещения непосредственно на рабочих местах.

14. Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров и гигиенической аттестации.