

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 10 «Гнездышко»

658210 г. Рубцовск ул. Красная, 60

тел.: 4-14-03, 4-01-40 факс: 8 (38557) 4-14-03

ds10rubtsovsk@yandex.ru

сайт: www.ds10.educrub.ru

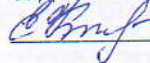
ПРИНЯТО:

Протокол № 3
от «17» 01 2023 г.
Председатель Родительского
комитета МБДОУ «Детский
сад №10 «Гнездышко»

 М.В. Медведева

СОГЛАСОВАНО:

Протокол № 27
от «19» 01 2023 г.
Председатель профсоюзного
комитета МБДОУ «Детский
сад №10 «Гнездышко»

 Е.А. Корнеева

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ № 55-00
от «20» 01 2023 г.

Заведующий МБДОУ

«Детский сад №10
«Гнездышко»

 О.А. Баранова



ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО

ДОШКОЛЬНОГО

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

«ДЕТСКИЙ САД №10 «ГНЕЗДЫШКО»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение «О бракеражной комиссии (далее - Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №10 «Гнездышко» (далее - ДОУ) в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. от 29.12.2022 № 642 – ФЗ);
- Санитарными правилами 2.4.3648 –20 от 28.09.2020 года № 28 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (вступившие в силу 01.01.2021г. и действующие до 2027 г.);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- «Рекомендациями по организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях» (Методические рекомендации МР 2.4.0179-20, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 18 мая 2020 года);
- Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21);
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года)
- Федеральным законом Российской Федерации «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 24 апреля 1998 г. № 124-ФЗ;
- Уставом МБДОУ;
- другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов, соблюдения технологии приготовления и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, обеспечения качества организации питания воспитанников.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующей дошкольным образовательным учреждением на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.5. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: заведующий ДООУ;
- калькулятор – ответственное лицо за составление меню – раскладок;
- повара;
- член профсоюзного комитета детского сада;
- представитель родительской общественности ДООУ.

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

1.6. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДООУ.

1.7. Члены комиссии работают на добровольной основе.

1.8. Администрация ДООУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов комиссии.

1.9. Настоящее Положение является обязательным для исполнения всеми членами бракеражной комиссии. Все члены бракеражной комиссии МБДОУ должны быть ознакомлены с Положением под подпись.

1.10. Изменения и дополнения в настоящее Положение принимаются на заседании Родительского комитета МБДОУ, согласовываются профсоюзным комитетом МБДОУ и утверждаются приказом заведующего МБДОУ.

1.11. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

1.12. Копии настоящего Положения размещаются на официальном сайте МБДОУ в сети Интернет (ds10.educrub.ru) и информационном стенде МБДОУ.

2. Компетенция бракеражной комиссии

К компетенции бракеражной комиссии относится:

2.1. Органолептическая оценка готовой пищи, т. е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т. д.

2.2. Вынесение решения о соответствии или несоответствии готовой пищи установленным нормам и требованиям.

2.3. Проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций (масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню) и количеству воспитанников.

2.4. Разрешение сотрудникам пищеблока осуществления выдачи готовой пищи после проведения контроля. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия в праве приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

2.5. Выявление лиц виновных в допущении брака при приготовлении пищи и принятие мер по недопущению брака впредь.

3. Задачи бракеражной комиссии

3.1. В задачи комиссии входит:

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

4. Полномочия бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия детского сада:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- ежедневно следит за правильностью составления меню - раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- контроль организации 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 выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемом приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

5. Оценка организации и питания

5.1. Члены Комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.

5.2. Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции,

количество детей. Меню должно быть утверждено руководителем ДОУ, ответственным за меню (по приказу руководителя), поваром.

5.3. Пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус(супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.

5.5. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

6. Права бракеражной комиссии

6.1. Для осуществления предоставленных полномочий бракеражная комиссия имеет право:

6.1.1. При выявлении нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности пищи запретить выдачу блюда до устранения выявленных кулинарных недостатков (обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением бракеражная комиссия принимает большинством голосов).

6.1.2. Требовать от администрации МБДОУ принятия мер по устранению выявленных бракеражной комиссией недостатков.

6.1.3. Вносить предложения по улучшению качества питания воспитанников.

6.1.4. Знакомиться с итоговыми документами по результатам проверок контролирующими организациями деятельности МБДОУ по организации питания, заслушивать отчеты о мероприятиях по устранению недостатков.

6.2. Член бракеражной комиссии имеет право:

6.2.1. Выражать в свободной форме особое мнение.

6.2.2. Вносить предложения по совершенствованию работы бракеражной комиссии МБДОУ.

7. Ответственность бракеражной комиссии

7.3. Члены бракеражной комиссии несут ответственность за:

- достоверность излагаемых фактов в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований при осуществлении своей деятельности.

8. Порядок принятия решений

8.3. Результаты контроля бракеражной комиссии в обязательном порядке регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции, который ведется по установленной форме (Приложение 1) и хранится в течение года.

8.4. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в Журнале бракеража готовой продукции в графу «Примечание».

8.5. При выявлении нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности пищи, бракерская комиссия дает разрешение на выдачу блюда только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

9. Заключительные положения

9.2. Администрация ДООУ обязана содействовать деятельности бракерской комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией, выполнявшей Инструкции (приложение 1).

ИНСТРУКЦИЯ для членов бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2. Выдача готовой продукции, проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Методика органолептической оценки пищи

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

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при 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.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних 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).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Не доброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелко дисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. При проверке пюре образных 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.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежее приготовленному 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 в начале его пробуют без сметаны.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочными легко отделяться от костей.

4.3. При наличии и 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 не обрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует 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.

4.6. 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.

4.7. 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. Рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

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

Приложение 2

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание*

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.