

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №17
"Колокольчик" 3 категории (МБДОУ д/с № 17) 346773, Ростовская обл., Азовский р-н,
с. Стефанинодар,
пер. Калинина, д. 1 а, 863 42 91-1-13, ИНН 6101028959 КПП 610101001 БИК 046015001
р/сч 40701810560151000010 ГРКЦ ГУ Банка России по Ростовской области тел. 863 42
91-1-13, E-mail: gilivj@mail.ru Адрес сайта: ..http://kolokolchik17.ru

РАССМОТРЕНО:	УТВЕРЖДЕНО:
На общем собрании работников МБДОУ д/с № 17 «10» сентября. 2018г №2	Заведующий МБДОУ д/с № 17 Сиденко Т.И. Приказ №45 от 10.09.2018г



ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖЕ ПИЩИ, БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада
№ 17 «Колокольчик» 3 категории

с. Стефанинодар

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создается и действует бракероажная комиссия.

1.2. Бракероажная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, Советом родителей.

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоке МБДОУ, подлежат обязательному бракероажу по мере их готовности. Бракероаж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.4. Учреждение имеет Бракероажные журналы:

-Журнал бракероажа готовой кулинарной продукции;

-Журнал бракероажа поступающего продовольственного сырья.

1.5. «Журнал бракероажа готовой продукции» хранится у председателя бракероажной комиссии. «Журнал поступающего продовольственного сырья» хранится на складе и подписывается заведующим по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов, вносятся данные о поступающем сырье в журнал.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

2.1. Бракероаж блюд готовых кулинарных изделий производит бракероажная комиссия.

2.2. Бракероажная комиссия создается приказом заведующего МБДОУ на начало учебного или календарного года.

2.3. Бракероажная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии могут входить:

-заведующий ДОУ;

-воспитатель;

-ладуший воспитатель.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

3.1. Бракероажная комиссия:

- осуществляет: контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные
- для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их
- хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками 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.:
- В соответствии с методикой проведения (Приложение № 1), с внесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции и заверяет личными подписями членов комиссии. имеет право приостановить выдачу готовой продукции пищи на группу, в случае выявления каких-то нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний.
- При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами»
- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей

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.

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.

3.2. 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. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых 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, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, 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.

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

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, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. 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.

4.4. 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. Вареная 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, не крошащейся сохраняющей форму нарезки. Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ Россия 2001г.

План работы бракеражной комиссии

№п/п	мероприятия	Сроки выполнения	ответственный
------	-------------	------------------	---------------

1	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
2	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
3	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
4	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Председатель комиссии
5	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
6	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
7	Отчет на Совете учреждения о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

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.

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.

(Приложение 2)

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ

4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от их

показателей даются оценки изделиям: -«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»(брак)

4.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал 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. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группу до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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

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

Приложение 3

к Положению о бракераже пищи, бракеражной комиссии

**ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА БРАКЕРАЖ ПОСТУПАЮЩИХ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.**

1. Общие положения

1.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов, назначается приказом заведующего МБДОУ на начало календарного года.

1.2. Заведующему хозяйством необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в МБДОУ. 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 складироваются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки)

1.3. Заведующий хозяйством обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки кладовщика, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. 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 изолированное 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.

1.5. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

2. Функции. На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции:

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

3. Должностные обязанности. Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

3.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.

3.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.

3.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов(наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в ДОУ);

3.4. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.

3.5. Обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.

3.6. Соблюдает режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.

3.7. Ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.

3.8. Осуществляет обсчёт меню- требований в количественном и суммарном выражении;

3.9. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.

3.10. Выдавать продукты повару по весу, указанному в меню-раскладке.

3.11. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

3.12. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.

3.13. Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.

3.14. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 01 -го числа каждого месяца, следующего за отчётным.

3.15. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.

3.16. Принимает участие в проведении инвентаризаций.

3.17. Следит за санитарным состоянием кладовой.

3.18. Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.

4. Ответственность.

4.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность: - за сохранность продуктов; - за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами ; - за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых; - за соблюдением норм выдачи продуктов; - за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним; - за своевременный заказ продуктов; - за

своевременное списание недоброкачественных продуктов ; - за выполнение настоящей инструкции.

4.2. За причинение материального ущерба(за продукты и все имущество кладовой) в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ДООУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя ДООУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией заведующий хозяйством несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.

4.4. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ДООУ заведующий хозяйством привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

4.5. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей заведующий хозяйством несет материальную ответственность(за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

Составил

Заведующий МБДООУ д/с № 17 Т.Н.Сиденко

Дата составления 10.09.2018г