

**Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Детский сад №5»
муниципального образования городской округ Ялта
Республики Крым**

Согласовано:
Председатель ПК
Кравченко Е.В.



Утверждаю:
Заведующий МБДОУ № 5
М.Н.Черный
от 09.01.2018, приказ № 9



**Положение
о Бракеражной комиссии
МБДОУ № 5**

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 Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 5» муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым (далее - ДООУ) создается и действует бракеражная комиссия.

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

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ДООУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.4. Учреждение имеет Бракеражные журналы

- Журнал «Бракераж готовой продукции»;

- Журнал «Бракераж сырой продукции».

1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

1.6.» Журнал «Бракераж готовой продукции» хранится у медицинской сестры.

Журнал «Бракераж сырой продукции» хранится на складе и заполняется кладовщиком по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием ДООУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДООУ.

2.2. В состав Бракеражной комиссии входят:

Состав бракеражной комиссии:

- Заведующий ДООУ;
- Медицинский работник;
- Заведующий хозяйством;
- Председатель ПК;
- Повара

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

Бракеражная комиссия учреждения:

- 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 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 с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии.
- имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо 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

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ

4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих 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 группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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

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



Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 5
М.Н. Черний
от 09.01.2018, приказ № 9

ИНСТРУКЦИЯ № 1

ДЛЯ ЧЛЕНОВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ПО ПРОБЕ ГОТОВЫХ БЛЮД

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.
- 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 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, 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.

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, 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. Макаaronные 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 коренья, 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.

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.

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.

Ознакомлена(ы):



Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 5
М.Н. Черный
от 09.01.2018, приказ № 9

ИНСТРУКЦИЯ № 2

ДЛЯ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА БРАКЕРАЖ ПОСТУПАЮЩИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.

1. Общие положения

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

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

1.2. 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).

1.3. 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.

1.4. 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 ДООУ);
- 3.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.
- 3.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.
- 3.6. Обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
- 3.7. Соблюдает режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.
- 3.8. Ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.
- 3.9. Осуществляет обчёт меню- требований в количественном и суммарном выражении;
- 3.10. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
- 3.11. Выдавать продукты руководителю структурного подразделения повару по весу, указанному в меню-раскладке.
- 3.12. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.13. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- 3.14. Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- 3.15. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.
- 3.16. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.
- 3.17. Принимает участие в проведении инвентаризаций.
- 3.18. Следит за санитарным состоянием кладовой.
- 3.19. 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 ДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя ДОУ, 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 ДОУ 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.

Ознакомлена(ы):

[Signature]

2. Функции

Назначается руководителем образовательного учреждения

2.1. Обеспечение

- хранения и использования продуктов питания;

- при необходимости, обеспечение необходимого количества продуктов питания;

- оказание помощи сотрудникам образовательного учреждения в выполнении обязанностей

3. Права

3.1. Требовать от сотрудников образовательного учреждения выполнения обязанностей

3.2. Организовать работу по улучшению организации работы

3.3. Осуществлять иные функции, предусмотренные законодательством РФ

3.4. Организация работы по обеспечению безопасности хранения и использования продуктов питания

3.5. Организация работы по обеспечению безопасности хранения и использования продуктов питания

3.6. Организация работы по обеспечению безопасности хранения и использования продуктов питания

3.7. Организация работы по обеспечению безопасности хранения и использования продуктов питания

3.8. Организация работы по обеспечению безопасности хранения и использования продуктов питания

3.9. Организация работы по обеспечению безопасности хранения и использования продуктов питания

3.10. Организация работы по обеспечению безопасности хранения и использования продуктов питания

3.11. Организация работы по обеспечению безопасности хранения и использования продуктов питания

3.12. Организация работы по обеспечению безопасности хранения и использования продуктов питания

3.13. Организация работы по обеспечению безопасности хранения и использования продуктов питания

3.14. Организация работы по обеспечению безопасности хранения и использования продуктов питания

3.15. Организация работы по обеспечению безопасности хранения и использования продуктов питания

3.16. Организация работы по обеспечению безопасности хранения и использования продуктов питания

3.17. Организация работы по обеспечению безопасности хранения и использования продуктов питания

3.18. Организация работы по обеспечению безопасности хранения и использования продуктов питания

3.19. Организация работы по обеспечению безопасности хранения и использования продуктов питания



Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 5
М.Н. Черный

от 09.01.2018, приказ № 9

ИНСТРУКЦИЯ № 3

для комиссии по списанию и инвентаризации продуктов питания

1. Общие положения

1.1. В своей работе комиссия руководствуется:

- нормативными и методическими материалами по вопросам организации складского хозяйства;
- стандартами и техническими условиями на хранение продуктов питания; - Уставом ДОУ;
- Правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами заведующего ДОУ;
- настоящей инструкцией.

1.5. Члены комиссии детского сада должны знать:

- санитарно-эпидемиологические правила;
- правила учёта хранения, движения материальных ценностей в кладовой;
- правила оформления сопроводительных документов на продукты питания;
- способы хранения продуктов и сырья от порчи при разгрузке и хранении на складе; правила ведения складского хозяйства;
- ассортимент хранящихся в кладовой продуктов, их качественные характеристики (виды, сортность) продуктов, правила хранения и сроки реализации продуктов;
- правила применения складского измерительного инструмента и способы его проверки на пригодность к работе;
- условия договоров на перевозку и хранение грузов;
- правила проведения инвентаризации;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- действия в экстремальных условиях.

2. Функции

На комиссию возлагаются следующие функции:

2.1. Обеспечение:

- проведения инвентаризации продуктов питания;
- при необходимости списание недоброкачественных продуктов питания;
- составлять соответствующие документы (ведомость инвентаризации, акты списания).

3. Права Комиссия имеет право:

3.1. Требовать от руководства создания необходимых условий для выполнения полномочий.

3.2. Вносить предложения по улучшению организации работы.

3.3. Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов.

3.4. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. 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. Вкус продуктов, 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 проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575823

Владелец Черний Марина Николаевна

Действителен с 05.04.2021 по 05.04.2022