

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
МБДОУ «ДС общеразвивающего вида № 21»
протокол от 30.08.2018 г. №3

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ
«ДС общеразвивающего вида №21»
А.С.Беляева
приказ 30.08.2018г. № 88

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной
профсоюзной организации
 С.К.Землянухина
30.08.2018г.

ПОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад общеразвивающего вида №21»

1. Общие положения

- 1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качество доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных учреждениях», картотекой готовых блюд.
- 1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регулирующим деятельность бракеражной комиссии МБДОУ. Положение разрабатывается администрацией МБДОУ, совместно с председателем первичной профсоюзной организации МБДОУ принимается на Общем собрании работников МБДОУ, утверждается заведующим МБДОУ.
- 1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием работников МБДОУ. Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

- 2.1. Бракеражной комиссии создается приказом заведующего МБДОУ, где оговариваются состав комиссии и сроки ее полномочий. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МБДОУ.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии могут входить:
Заведующий МБДОУ;
Каклькулятор;
Делопроизводитель;
Повар;
Педагогические работники МБДОУ;
Члены профсоюзного комитета МБДОУ.
- 2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники МБДОУ, приглашенные специалисты, представители Родительского комитета.
- 2.4. Члены бракеражной комиссии открытым голосованием избирают представителя, секретаря.
- 2.5. При проведении проверок бракеражная комиссия руководствуется действующим СанПиНом, собранием рецептов, технологическими картами, методикой органолептической оценки готовых блюд, локальными нормативными актами МБДОУ.
- 2.6. Бракеражная комиссия составляет план работы на год, утверждаемый заведующим МБДОУ.
- 2.7. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется данным Положением.

3. Полномочия комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе: осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- ✓ осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм на пищеблоке;
 - ✓ проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - ✓ 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.;
 - ✓ проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
 - ✓ осуществляет контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
 - ✓ контролирует полноту вложения продуктов в котел;
 - ✓ контролирует организацию сбалансированного безопасного питания детей.
- 3.2. Бракеражная комиссия имеет право:
- ✓ осуществлять проверки в любой период времени работы МБДОУ;
 - ✓ вносить на рассмотрение заведующего предложения по улучшению качества питания и организации работы пищеблока.
- 3.3. Бракеражная комиссия, не реже 1 раза в квартал, отчитывается о своей деятельности на совещаниях при заведующем.

4. Оценка организации питания

- 4.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи калькулятора, кладовщика, повара. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабый запах и вкус (супы, соусы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
- 4.2. Органолептическая оценка (приложение 1) дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность, доброкачественность). Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал и оформляется подписями членов бракеражной комиссии. Блюда и кулинарные изделия, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями, к раздаче допускаются.
- 4.3. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.
- 4.4. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 4.5. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают 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 выдаче в групповую посуду.
- 4.6. 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 полной (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 оборотной стороне (вмещающую как 1 порцию, так и 10 порций), линейку.

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.

Вступает в силу с 30 августа 2018г.


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«ДС общеразвивающего вида №21»
А.С.Беляева
приказ 30.08.2018г. № 88

ИНСТРУКЦИЯ 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 «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» 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 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.



ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА БРАКЕРАЖ ПОСТУПАЮЩИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В МБДОУ

1. Общие положения

- 1.1. Кладовщику 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 складируются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в МБДОУ.
- 1.2. Кладовщик 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 пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. 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 «Журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании» 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 функций на 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. 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 обшёт 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 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. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 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 совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ.
- 4.3. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.
- 4.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка МБДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя МБДОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией кладовщик несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.
- 4.5. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в МБДОУ кладовщик привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.
- 4.6. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

Составила заведующий
МБДОУ «ДС общеразвивающего вида № 21»

Дата составления: 30.08.2018 г.
Ознакомлены:



А.С.Беляева


УТВЕРЖДАЮ
 Заведующий МБДОУ
 «ДС общеразвивающего вида №21»
 А.С.Беляева
 приказ 30.08.2018г. № 88

**План работы бракеражной комиссии
 МБДОУ «ДС комбинированного вида № 2»
 на 2018/2019 учебный год**

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Председатель комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	не реже 2 раз в год	Председатель комиссии
Отчет на Общем собрании работников МБДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

ПРОНУМЕРОВАНО И СКРЕПЛЕНО

8

(страниц)

Заведующий МБДОУ «ДС общеразвивающего вида № 21»

/А.С.Беляева/

