

Принято
на общем собрании
трудового коллектива
Протокол № 3 от 26.12.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
заведующий МДОУ
«Детский сад № 168»
/И.В. Степанова /
Приказ № 129 от 26.12.2024 г.



**Положение
о бракеражной комиссии в муниципальном дошкольном
образовательном учреждении «Детский сад № 168»
Ленинского района г. Саратова**

Согласовано с Родительским комитетом
на Общем родительском собрании
Протокол № 3 от 26.12.2024 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 168» Ленинского района г. Саратова (далее - Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Бракеражная комиссия готовой продукции (далее Комиссия) – комиссия общественного контроля организации и качества питания сформированная в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам Учреждения в осуществлении административно - общественного контроля организации и качества питания воспитанников в Учреждение.

2. Порядок создания Комиссии и ее состав.

2.1. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя Учреждения.

2.2. Комиссия состоит из 3-5членов. В состав комиссии могут входить:

–заведующий Учреждения (председатель комиссии);

–медицинская сестра;

–повар;

–член профсоюзного комитета Учреждения;

–представители родительской общественности Учреждения.

2.3. В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники Учреждения, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность Комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим Учреждения.

3. Основные задачи деятельности Комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за полнотой закладкой продуктов питания в котел.

3.3. Предотвращение пищевых отравлений.

3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Права, обязанности, ответственность Комиссии.

4.1. Комиссия имеет право:

–выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Учреждении, контролировать выполнение принятых решений;

–давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении;

–ходатайствовать перед администрацией Учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

4.2. Обязанности Комиссии:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ним полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены Комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Содержание и формы работы Комиссии

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут 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 медицинской сестры, повара. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

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

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры.

Комиссия оформляет Акты контрольного взвешивания порционных блюд 1 раз в 10 дней. Акты скрепляются подписью заведующего и членов комиссии. Нумерация Актов ведется с начала календарного года.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

5.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями членов Комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду комиссией выносятся на производственные совещания, на совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

5.6. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания десяти порций и установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения $\pm 3\%$ от нормы выхода). Для

проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, емкость с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, емкость с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций).

6. Оценка качества питания в Учреждении

6.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

6.1.2. 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, и т.д.

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

6.1.4. 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.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд.

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

6.2.2. 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).

6.2.3. 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.

6.2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

6.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают: обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосола, 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.

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

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

6.3.3. 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.

6.3.4. 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.

6.3.5. 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.

6.3.6. 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 и ее усвоение.

6.3.7. 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

7. Оценка организации питания в Учреждении

7.1. Результат проверки качества приготовленных блюд отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких либо, нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

7.3. Администрация Учреждения при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников.

7.4. Администрация Учреждения обязана содействовать в деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами Комиссии.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии готовой продукции является локальным нормативным актом Учреждения, принимается на общем собрании работников и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

8.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

8.3. Положение принимается на не определенный срок.

8.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.



6.1.4. Минимальные размеры, с которыми допускается применять, должны быть указаны в проекте, не допускается применять размеры, указанные в проекте, не указанные в проекте.

6.1.5. При отливке элементов конструкции необходимо учитывать не только форму, но и материал, из которого они изготовлены. Так, если элемент выполнен из бетона, то необходимо учитывать, что бетон имеет свойство усадки, поэтому необходимо учитывать этот момент при проектировании.

6.1.6. Конструкция элементов должна быть выполнена из материала, который не подвержен коррозии, гниению, растрескиванию и другим видам разрушения. Если элемент выполнен из металла, то необходимо учитывать, что металл имеет свойство коррозии, поэтому необходимо учитывать этот момент при проектировании.

6.1.7. При проектировании элементов конструкции необходимо учитывать не только форму, но и материал, из которого они изготовлены. Так, если элемент выполнен из бетона, то необходимо учитывать, что бетон имеет свойство усадки, поэтому необходимо учитывать этот момент при проектировании.

7. Общие требования к проектированию элементов конструкции. В проекте должны быть указаны все размеры, необходимые для изготовления и монтажа элементов конструкции. В проекте должны быть указаны все материалы, необходимые для изготовления и монтажа элементов конструкции.

7.1. При проектировании элементов конструкции необходимо учитывать не только форму, но и материал, из которого они изготовлены. Так, если элемент выполнен из бетона, то необходимо учитывать, что бетон имеет свойство усадки, поэтому необходимо учитывать этот момент при проектировании.

7.2. При проектировании элементов конструкции необходимо учитывать не только форму, но и материал, из которого они изготовлены. Так, если элемент выполнен из бетона, то необходимо учитывать, что бетон имеет свойство усадки, поэтому необходимо учитывать этот момент при проектировании.

8. Заключительные требования. В проекте должны быть указаны все размеры, необходимые для изготовления и монтажа элементов конструкции. В проекте должны быть указаны все материалы, необходимые для изготовления и монтажа элементов конструкции.

8.1. При проектировании элементов конструкции необходимо учитывать не только форму, но и материал, из которого они изготовлены. Так, если элемент выполнен из бетона, то необходимо учитывать, что бетон имеет свойство усадки, поэтому необходимо учитывать этот момент при проектировании.

8.2. При проектировании элементов конструкции необходимо учитывать не только форму, но и материал, из которого они изготовлены. Так, если элемент выполнен из бетона, то необходимо учитывать, что бетон имеет свойство усадки, поэтому необходимо учитывать этот момент при проектировании.

