

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад
№ 67 «Солнечный дом» муниципального образования городской округ Ялта
Республики Крым.**

РФ, Республика Крым
298600, г. Ялта, ул. К.Маркса, 22.

тел.: (0654) 23-12-60
моб. тел. +79787408801

«01» 09 2022 г.

**г.Ялта
ПРИКАЗ**

№ 85 а

О создании бракеражной
комиссии в МБДОУ № 67
в 2022-2023 учебном год

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-10 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», с целью осуществления контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи, выполнения санитарно-гигиенических требований, для определения органолептических свойств готовой продукции, разрешения выдачи данной продукции воспитанникам и использования качественного ассортимента продуктов питания в МБДОУ № 67 «Солнечный дом»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в МБДОУ № 67 «Солнечный дом» в следующем составе:
Председатель комиссии : Сыроедова Т.И. – заведующий ;

Члены комиссии : Долгополова З.П. -медсестра по диетическому питанию;
Юрьева А.В. – заведующий хозяйством ;

2. Вменить в обязанности бракеражной комиссии МБДОУ № 67 « Солнечный дом»:

- осуществление (перед выдачей воспитанникам) ежедневного контроля , органолептической оценки приготовленной пищи с занесением результатов в бракеражный журнал;
- контроль за входящей документацией по качеству продуктов (маркировкой продукции, датой изготовления, датой фасовки, сроков годности);
- контроль за качеством приготавливаемых блюд;
- контроль за организацией питания детей по группам, транспортировкой пищи по группам из пищеблока;
- контроль за выполнением норм питания детей;
- следить за правильностью составления меню;
- совместно с сотрудниками ежедневно проверяющими закладку основных продуктов присутствовать при закладке и проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;

3. Ввести в действие утвержденное на общем собрании трудового коллектива –

3.1. Положение о бракеражной комиссии (приложение № 1) ;

3.2 Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (приложение)

4. Утвердить :

4.1. План работы бракеражной комиссии на 2022- 2023 учебный год (приложение № 2);

4.2. Инструкцию для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд (приложение № 3);

4.3. Инструкцию для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания (приложение № 4);

5. Завхозу Юрьевой А.В. :

- Прием продуктов питания производить лично по графику, по накладной, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН- постоянно;
- Прием мясной и рыбной продукции осуществлять только при наличии сопроводительных документов, обеспечивающих качество и безопасность продукции, четкой печати , а также в присутствии медсестры по диетпитанию;
- В случае поставки некачественных продуктов или продуктов со скрытыми дефектами требовать у поставщика замену на аналогичный продукт ;
- Продукты выдавать лично , согласно меню-требованию на следующий день до 15-00 каждого дня – постоянно;
- Строго следить за закрытием кладовой в течение всего рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в кладовой;
- Обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей, и фруктов;
- Обеспечить необходимое количество чистящих, моющих и дезинфицирующих средств во всех цехах пищеблока и в кладовой;
- Своевременно проводить дез.обработку оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских помещений перед каждым завозом партии овощей,освободившихся мешков и другой тары;
- Осуществлять своевременную замену пришедший в негодность столовый инвентарь и посуду.
- Принять меры для оснащения и своевременного ремонта технологического оборудования.

6. Медсестре по диетпитанию - Долгополовой З.П.:

- Следить за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов и технологией приготовления пищи.
- Контролировать соблюдение стоимости рациона питания;
- Проводить систематический контроль за организацией питания детей в МБДОУ № 67 в группах и на пищеблоке;
- Осуществлять руководство работой комиссии по контролю за организацией питания – постоянно;
- Обеспечивать ежедневный контроль хранения продуктов и сроками реализации скоропортящихся продуктов.

Следить за :

- надлежащим санитарно-гигиеническим содержанием помещений, оборудования пищеблока, складских помещений;
- соблюдением правил обработки посуды, маркировки кухонной посуды;
- соблюдением личной гигиены сотрудников пищеблока;
- не допускать нарушения санитарного режима на пищеблоке;
- следить за своевременным прохождением медицинских обследований, прививок, гигиенической аттестации, порядком ежедневного допуска персонала пищеблока;
- Не допускать поставку продукции, содержащей генномодифицированные организмы;

7.Поварам Лютий В.А., Битковой Г.А.:

- Строго производить закладку продуктов, согласно меню-требованию;
- Строго соблюдать технологию приготовления и реализации молочной, овощной и другой продукции.
- Отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточный стол;
- Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке - постоянно;
- Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке без спецодежды;
- Не выдавать пищу помощникам воспитателей без спецодежды;
- Строго соблюдать санитарно-гигиенический режим в помещениях пищеблока.
- Следить за соблюдением правил личной гигиены;

8.Ежеквартально представлять заведующему отчёт о результатах проведенной работы.

9.Контроль за исполнением настоящего приказа возлагаю на себя.

Заведующий МБДОУ № 67 «Солнечный дом»



Сыроедова Т.И.

С приказом ознакомлены:

Долгополова З.П.

Юрьева А.В.

Биткова Г.А.

Лютий В.А.

Приложение №2
к Положению
о бракеражной комиссии

План работы бракеражной комиссии

Мероприятия в детском саду	Сроки выполнения	ответственный
Проведение организационных совещаний	2 раза в год	Председатель комиссии, медсестра по диетпитанию, заведующий хозяйством
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены 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	Члены комиссии (председатель, медсестра по диетпитанию)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медсестра по диетпитанию
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии, медсестра по диетпитанию
Отчёт на Совете МБДОУ №67 о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии, медсестра по диетпитанию

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 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 пюреобразных 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 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.

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 №4
к Положению
о 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 №67 на начало календарного года. Ответственным лицом назначен заведующий хозяйством.

1.2 Заведующему хозяйством необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в МБДОУ №67. А именно проверить, как доставляются продукты в МБДОУ №67, имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складываются 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, поступающими 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 заведующего хозяйством, 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, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения - 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, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

1.5 В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом. Температура должна фиксироваться ответственным в специальном журнале ежедневно.

2. Функции

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

1.1 Обеспечение своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;

1.2 Правильной выдачи (по весу, согласно меню – раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации;

1.3 Необходимым набором продуктов на 10 дней.

2. Должностные обязанности.

Для выполнения возложенных на него функций, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

2.1 Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средства, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт;

2.2 Организовать проведение погрузочно – разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда;

2.3 Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в МБДОУ №67);

2.4 Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу;

2.5 Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание сырой бракераж продуктов;

2.6 Обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.

2.7 Соблюдать режим хранения продуктов, иметь 10 - дневный запас продуктов.

2.8 Вести ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.

2.9 Осуществлять обшчёт меню – требований в количественном и суммарном выражении.

2.10. Участвовать в составлении меню – раскладки на каждый день и требований – заявок на продукты питания.

2.11 Выдавать продукты повару по весу, указанному в меню – раскладке.

2.12 Составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

2.13 Следить за своевременной реализацией продуктов питания.

2.14 Следить за правильным хранением быстро портящихся продуктов и продуктов длительного хранения.

2.15 Сдавать отчет в бухгалтерию не позднее 20 –го числа каждого месяца, следующего за отчетным.

2.16 Обеспечивать своевременное составление заявок на продукты питания.

2.17 Принимать участие в проведении инвентаризации.

2.18 Следить за санитарным состоянием склада.

2.19 Соблюдать требования пожарной безопасности в складских помещениях.

3. Ответственность

3.1 Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несёт ответственность:

- за сохранность продуктов;
- за своевременное обеспечение воспитанников свежими, доброкачественными продуктами;
- за соблюдение санитарно – гигиенического режима в складских помещениях;
- 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;

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

3.3 За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил Внутреннего трудового распорядка МБДОУ №67, иных локальных актов, законных распоряжений заведующего МБДОУ №67, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией заведующий хозяйством несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.

3.4 За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно – гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в МБДОУ №67 заведующий хозяйством привлекается к административной ответственности в порядке и в случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

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