

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

ПРИНЯТО:

на Общем собрании
трудового коллектива
МБДОУ №67
Протокол № 1
от «31» 08 2022г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующий МБДОУ № 67
«Солнечный дом»
Т.И. Сыроедова
Приказ № 85а
от «01» 09 2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ**О бракеражной комиссии**

**Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №67 «Солнечный дом»
муниципального образования городской округ Ялта
Республики Крым**

Регистрационный номер 66

Ялта, 2022 г.

1. Общие положения

1.1 Данное Положение о бракеражной комиссии в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №67 «Солнечный дом» муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым (далее – ДООУ) разработано в соответствии с:

- ☐ Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020;
- ☐ Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- ☐ Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- ☐ Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020;
- ☐ Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 67 «Солнечный дом» муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым;

1.2 Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) – комиссия общественного контроля ДООУ, действует в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ.

1.3 Комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

2. Порядок создания Комиссии и ее состав

2.1 Состав Комиссии, срок её полномочий утверждается приказом заведующего ДООУ о создании бракеражной комиссии.

2.2 Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав Комиссии входят:

- ☐ заведующий ДООУ (председатель);
- ☐ педагогические сотрудники ДООУ;
- ☐ член профсоюзного комитета ДООУ.

В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники ДООУ, приглашенные специалисты, родители.

3. Полномочия Комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;

4. Оценка организации питания в ДОУ

- 4.1. Члены Комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.
- 4.2. Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей. Меню должно быть утверждено заведующим, ответственным за меню (по приказу заведующего), медсестрой по диетическому питанию.
- 4.3. Пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.5. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.
- 4.6. Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5. Заключительные положения

- 5.1 Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
- 5.2 Администрация ДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.
- 5.3. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией, выполнявшей Инструкции (приложение 1, приложение 2).

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 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 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.

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.

ИНСТРУКЦИЯ **для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания**

1. Общие положения

1.1 Заведующей необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ДОУ. Проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складироваться 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 ДОУ.

1.2 Руководитель обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество 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

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

- ☐ 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 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 обсчёт 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 скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- 3.15 Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.
- 3.16 Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.17 Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.
- 3.18 Принимает участие в проведении инвентаризаций.
- 3.19 Следит за санитарным состоянием кладовой.
- 3.20 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 ДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя ДОУ, 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 ДОО 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.

С положение о бракеражной комиссией ознакомлены:

Фамилия, имя, отчество	должность	Дата ознакомления	подпись
Крылова А.В.	завхоз	01.09.2022	[подпись]
Вербова Е.Т.	учитель-логопед	01.09.2022	[подпись]
Тамара А.Н.	учитель-логопед	01.09.2022	[подпись]
Копыстина И.В.	мотор	01.09.2022	[подпись]
Савва И.И.	воспитатель	01.09.2022	[подпись]
Шохвал А.В.	воспитатель	01.09.2022	[подпись]
Мотин В.А.	повар	01.09.2022	[подпись]
Биткова Т.А.	повар	01.09.2022	[подпись]
Тымарук Р.Т.	дворник	01.09.2022	[подпись]
Бавель Ю.А.	воспитатель	01.09.2022	[подпись]
Мешкова Н.Р.	мотор	01.09.2022	[подпись]
Андреева Л.В.	воспитатель	01.09.2022	[подпись]
Марина Л.А.	наст. восп.	01.09.2022	[подпись]
Дмитрийчук А.В.	зам. зав. по без.	01.09.2022	[подпись]
Деевский С.В.	зам. зав. по стир.	01.09.2022	[подпись]
Ураин А.В.	работник	01.09.22	[подпись]
Дуняк Л.Р.	воспитатель	01.09.2022	[подпись]
Гусев А.А.	пом. воспит.	01.09.2022	[подпись]
Диньков В.В.	воспитатель	01.09.22	[подпись]
Горшков С.В.	наст. воспит.	01.09.22	[подпись]
Давыдова З.А.	медсестра	01.09.22	[подпись]

Пронумеровано, прошито и скреплено печатью
на 10 листах (всего)

Т.И. Сырцова

Засекретивший МБДОУ №67

