

СОГЛАСОВАНО
Советом родителей МДОУ «Детский сад
комбинированного вида № 214»
протокол № 4 от «20» 12 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом МДОУ «Детский сад
комбинированного вида № 214»
№ 47 от «21» 12 2023 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад комбинированного вида № 214»
Заводского района г. Саратова

ПРИНЯТО
общим собранием работников МДОУ
«Детский сад комбинированного вида № 214»
протокол № 7 от «19» 12 2023 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 214» Заводского района г. Саратова (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении Санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПИН 2.3./2.4.3590 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 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 от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 г.), а также Уставом Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 214» Заводского района г. Саратова (далее – Учреждение) и другими нормативными правовыми актами, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цели, задачи и функции бракеражной комиссии Учреждения, регламентирует ее деятельность, устанавливает права и обязанности, а также ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия Учреждения — комиссия общественного контроля Учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся (воспитанников), контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. Бракеражная комиссия Учреждения является постоянно действующим органом. Решения, принятые бракеражной комиссией в рамках, имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками Учреждения, либо если в таких решениях прямо указаны работники Учреждения, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.6. Деятельность бракеражной комиссии основывается на принципах:

- обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- уважения прав и защиты законных интересов работников Учреждения, а

- также обучающихся (воспитанников);
- строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.
- 1.7. Контроль за доброкачественностью пищи заключается в проведении бракеража готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля членами бракеражной комиссии. Результаты контроля, регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции», установленной формы. При этом в журнале отмечают результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как степень готовности, внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, вес порций и др.
- 1.9. Лица, проводящие органолептическую оценку качества продуктов, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение № 1), а также с методикой проведения органолептической оценки готовой пищи (Приложение № 2).
- 1.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 1.11. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, кастрюлю с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелки с указанием веса на обратной стороне, линейку.

2. Основные цели и задачи бракеражной комиссии

- 2.1. Бракеражная комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи, соблюдением технологии приготовления и выполнения санитарно – гигиенических требований.
- 2.2. Задачи создания и деятельности бракеражной комиссии:
- 2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих в Учреждение продуктов, готовых блюд.
 - 2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся (воспитанникам), качества, состава, веса, объема всех приготовленных в Учреждении блюд, кулинарных изделий, напитков.
 - 2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности или ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).
 - 2.2.4. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.
- 2.3. Возложение на бракеражную комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. Состав бракеражной комиссии

3.1. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего.

3.1.1. В состав бракеражной комиссии могут входить представители административно – управленческого персонала, педагогических работников, учебно – вспомогательного и технического персонала, представители родительской общественности.

3.1.2. Из утверждённого состава бракеражной комиссии на первом заседании выбирается председатель бракеражной комиссии, заместитель председателя и секретарь.

3.2. Срок полномочий бракеражной комиссии - 1 год.

3.3. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек.

3.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения.

3.5. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

4. Деятельность бракеражной комиссии

4.1. Члены бракеражной комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

4.3. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню - требованием.

4.4. Выдача готовой пищи производится только после проведения контроля (снятия пробы) членами бракеражной комиссии и записи оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции», результатов оценки готовых блюд, разрешения их к выдаче и оформляется подписями членов бракеражной комиссии. При этом в журнале отмечают результаты проб каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как степень готовности, внешний вид, запах, консистенция, жесткость, вес порций и др.

4.5. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.6. 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.

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

4.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.9. 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 раздаче в групповую посуду.

4.10. 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 должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

4.11. По результатам проверки каждый член бракеражной комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующую установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением бракеражная комиссия принимает большинство голосов.

4.12. Решение бракеражной комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.13. Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующем, заседаниях педагогического совета, общего собрания работников, Совета родителей, родительских собраниях где обсуждаются замечания и предложения по организации и качеству питания в Учреждении.

5. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

5.1. Бракеражная комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2. Все работники Учреждения обязаны оказывать бракеражной комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

5.3. По устному или письменному запросу бракеражной комиссии или отдельных ее членов работники Учреждения обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

5.4. Бракеражная комиссия имеет право:

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

- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- составлять акты на недоброкачественные продукты;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении;
- ходатайствовать перед администрацией Учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в Учреждении.

5.5. Бракеражная комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока и работников, участвующих в раздаче готовой пищи;
- осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся (воспитанников) в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему индивидуальных порций и количеству обучающихся (воспитанников);
- проводить просветительскую работу с педагогами и родителями (законными представителями) обучающихся (воспитанников).

5.6. Члены бракеражной комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

5.7. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
- за достоверность излагаемых фактов в журнале бракеража готовой продукции, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

5.8. За нарушение настоящего Положения работники Учреждения и члены Комиссии несут персональную ответственность.

6. Делопроизводство

6.1. Учреждение ведет акты на списание невостребованных порций и бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

6.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью Учреждения.

6.3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции хранится у медицинской сестры или у ответственного лица.

6.4. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции хранится на складе и заполняется кладовщиком по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

6.5. В Акте на списание не востребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей, отмечается:

- дата, наименование блюда, количество порций и выход в граммах, причина не востребованных блюд, количество отсутствующих детей, какой группе были выданы не востребованные блюда на дополнительное питание.

6.6. Члены бракеражной комиссии разрешают выдачу неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выходов блюд в группы.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на общем собрании работников, согласуется с Советом родителей Учреждения и утверждается приказом заведующего Учреждения.

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

7.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.1 настоящего Положения.

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

Методика определения качества продуктов

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. Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

Мясо. Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного. Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком. Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса. Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже. Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блески жира — светлыми.

При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Рыба. У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем

ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей. У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя.

Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные изделия. Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность. Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца. В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Методика органолептической оценки готовой пищи.

Органолептическая оценка первых блюд.

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку. По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид). При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд.

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш). При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша). Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира). При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. 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. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Органолептическая оценка третьих блюд и кулинарных изделий. Напитки (чай, кисель, компот и другие) должны соответствовать определенному запаху, вкусу, консистенции и температуры. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида.