

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «СЕМИЦВЕТИК» Г. КРАСНОСЛОБОДСКА СРЕДНЕАХТУ-
БИНСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

№ 62-ОД

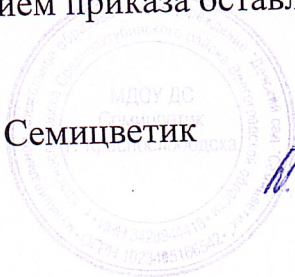
от 02.09.2024 г.

Об утверждении Положения о бракеражной комиссии
муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад «Семицветик г. Краснослободска
Среднеахтубинского района Волгоградской области»
(МДОУ ДС Семицветик г. Краснослободска)

В соответствии с «Положением об организации питания в образовательных организациях Среднеахтубинского муниципального района Волгоградской области, реализующих образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», утв. решением Среднеахтубинской районной Думы от 6 июня 2019 г. №70/466 с изм. от 29 октября 2020 г. №18/202, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения», утв. постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, в целях осуществления административно-общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду, предоставления безопасного питания воспитанников, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в МДОУ ДС Семицветик г. Краснослободска п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в дошкольном образовательном учреждении (Приложение 1).
2. Положение о бракеражной комиссии, утвержденное приказом заведующего от 01.02.2021 г. №28 признать утратившим силу.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ ДС Семицветик
г. Краснослободска



Ю.В.Останкова

Утверждено
приказом МДОУ ДС Семицветик
г. Краснослободска
от 02.09.2024 №62-ОД

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «ДЕТСКИЙ САД «СЕМИЦВЕТИК»
Г. КРАСНОСЛОБОДСКА»
(МДОУ ДС Семицветик г. Краснослободска)**

I. Общие положения.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в дошкольном образовательном учреждении создается и действует бракеражная комиссия - комиссия общественного контроля организации и качества питания.

Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам МДОУ ДС Семицветик г. Краснослободска (далее – ДОУ) в осуществлении административно - общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется «Положением об организации питания в образовательных организациях Среднеахтубинского муниципального района Волгоградской области, реализующих образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», утв. решением Среднеахтубинской районной Думы от 6 июня 2019 г. №70/466 с изм. от 29 октября 2020 г. №18/202, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения», утв. постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, а также иными нормативными и правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами ДОУ.

1.3. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) принимается общим Собранием работников ДОУ и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего ДОУ.

1.4. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на общем Собрании работников ДОУ, и вводятся в действие на основании приказа заведующего ДОУ.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников ДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии могут входить:

- заведующий ДОУ;
- медицинская сестра;

- член профсоюзного комитета ДООУ;
- представитель родительской общественности ДООУ;
- представитель сторонней организации (юридические лица, индивидуальные предприниматели), осуществляющие услугу по организации питания воспитанников (на основании заключенного договора оказания услуг).

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДООУ, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ДООУ.

III. Основные задачи деятельности комиссии.

Основные задачи деятельности комиссии направлены на предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний:

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.3. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел (присутствуют при закладке основных продуктов), проверяют выход блюд.

3.4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания: следят за правильностью составления меню, осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах.

3.5. Контроль санитарного состояния пищеблока.

3.6. Проверка складских и других помещений на пригодность для хранения продуктов питания, а также условий хранения продуктов питания.

3.7. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

3.8. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

IV. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;
- вносить предложения по совершенствованию организации питания в ДООУ;
- контролировать выполнение принятых решений.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

– органолептическая оценка и регистрация результатов органолептической оценки готовой кулинарной продукции и выхода блюд в журнале бракеража продукции установленного образца.

– осуществление контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ в соответствии с планом работы бракеражной комиссии;

– проведение просветительской работы с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. Бракеражная 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 бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

V. 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 десятидневным меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 1-3, 3-7 лет, которое должно быть составлено с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню должно быть утверждено:

- заведующим ДОУ, если питание организовано дошкольной организацией;
- руководителем общественного питания, в случае привлечения предприятия общественного питания;
- индивидуальным предпринимателем, если в организации питания принимает участие индивидуальный предприниматель.

Меню согласуется заведующим ДОУ, в котором организуется питание детей с привлечением сторонней организации.

В ежедневном меню на сутки для всех возрастных групп детей указываются: наименование приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийности порции.

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 пронумерован, прошнурован и скреплен печатью ДОУ; хранится бракеражный журнал на пищеблоке.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность в соответствии с методикой органолептической оценки пищи).

5.4. Критерии оценки качества блюд:

Оценка «разрешено» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкусовых качеств и которые можно исправить.

Оценка «запрещено» - изменения в технологии приготовления блюда привели к изменению вкуса и качества, которые невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена.

5.5. Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «запрещено», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается с оператором питания.

5.8. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.9. 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.

5.10. 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). 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 обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5.11. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью заведующего и печатью ДООУ. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

5.12. По результатам контроля по проверке работы пищеблока составляются справки, акты. В актах указывается следующая информация:

- по меню какого дня приготовлены блюда;
- сколько воспитанников питается в ДООУ на момент проверки;
- оценивание состояния технологического оборудования пищевого блока;
- промаркированы ли кухонная посуда и необходимый инвентарь;
- в наличии ли моющие средства и продукты дезинфекции;
- обеспечены ли дошкольники питьевой водой;
- какая соль применяется для приготовления еды;
- соответствует ли кулинарный процесс технологической карте;
- дается оценка вкуса блюд;
- выносятся оценка рабочему состоянию сотрудников пищеблока – пройден ли у них медосмотр, трудятся ли они в спецодежде;
- какие средства используются для мытья посуды;
- когда на пищевом блоке проводится санитарный день, когда проводится уборка и генеральная уборка;
- имеется ли суточная проба;
- как ведется бракеражный журнал.

Акты, справки бракеражной комиссии скрепляются подписями представителей бракеражной комиссии, хранятся у председателя бракеражной комиссии.

VI. Оценка качества питания в ДОУ.

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, нефтепродуктов 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 присутствующим 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.

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 недо-
ложение.

6.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться 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 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.

VII. Оценка организации питания ДОУ.

7.1. Результат проверки выхода блюд, их качество 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 ДОУ при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников.

7.4. Администрация ДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

VIII. Заключительные положения.

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация ДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

8.3. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

