

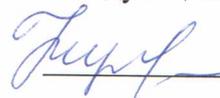
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 1 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
познавательного-речевого направления развития воспитанников»

юридический адрес: 456780, Челябинской области, г.Озерска пр. Победы, 4^а,
почтовый адрес: 456780, Челябинской области, г.Озерска ул.Еловая, 1^а, тел. 8 (35130)
7-02-52, 8 (35130) 7-36-24, факс 8 (35130) 2-92-79, ИНН 7422026264,
адрес электронной почты: alenuska2006@yandex.ru



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ ДС№1

 Т.А. Кирсанова

Приказ №11/1 от «04» марта 2016 г.



Положение о бракеражной комиссии МБДОУ ДС№1

СОГЛАСОВАНО:

Председатель Профсоюзного
комитета МБДОУ ДС №1

 И.В.Лифанenkova

« 04 » марта 2016 г.

Челябинская область
г. Озерск
2016 год

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ ДС №1 (далее-Учреждение) создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, Общим собранием работников и профсоюзным комитетом Учреждения.

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоках Учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.4. Учреждение имеет Бракеражные журналы (приложение 2 к настоящему Положению):

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

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

1.6. «Журнал бракеража готовой продукции» хранится на пищеблоке.

«Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья» хранится на складе и заполняется заведующим хозяйством (кладовщиком) по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.

2.2. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего Учреждения на неопределённый срок.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят:

- заместитель заведующего (старший воспитатель) и лица, их замещающие - председатель комиссии;
- медицинские сестры;
- заведующие хозяйством (кладовщик) и лица, их замещающие,
- представители профсоюза Учреждения.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия учреждения:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- контролирует качество сырой продукции;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; в соответствии с методикой проведения (Приложение 1 к настоящему Положению), с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии;
- при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами»;
- по результатам оценки качества сырой продукции принимает решение о замене блюда на равноценное с записью в «Журнале бракеража готовой продукции»;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «доброкачественно», «недоброкачественно» (брак).

4.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится 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.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.3. В случае поставки сырой продукции с большим процентом отходов, бракеражная комиссия составляет акт о списании отходов и может принять решение о внесении изменения в 4-недельное меню (замене блюда на равноценное).

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация Учреждения при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

5.3 Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Методика органолептической оценки пищи.

1.1 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи.

Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

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 ит.д.

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

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.

Органолептическая оценка первых блюд.

2.1. 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.

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).

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.

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

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, 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.

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

Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

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.

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.

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.

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.

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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой,

сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МБДОУ ДС №1

Т. А. Кирсанова



Журнал бракеража поступающих пищевых продуктов
и продовольственного сырья

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевой продукции	Кол-во поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа подтверждающего безопасность пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Журнал бракеража готовой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время дня бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение на реализацию блюда, кулинарного изделия/информация о его замене	Подписано в бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ ДС №1
Т.А. Кирсанова

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА БРАКЕРАЖ ПОСТУПАЮЩИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ



1. Общие положения

1.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов, назначается приказом заведующего МБДОУ на неопределённый срок.

1.1. Заведующему хозяйством (кладовщику) необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в МБДОУ. А именно 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)

1.2. Заведующий хозяйством (кладовщик) обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую 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 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.

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

Обеспечение:

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;

- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдения 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 ДООУ);

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 обшчёт 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 быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.

3.15. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.

3.16. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.

3.17. Принимает участие в проведении инвентаризаций.

3.18. Следит за санитарным состоянием кладовой.

3.19. 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*.

4.3. За причинение материального ущерба (за продукты и все имущество кладовой) 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 МБДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя МБДОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией заведующий хозяйством несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.

4.5. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ДОУ заведующий хозяйством 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 заведующий хозяйством несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 1
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА С ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ
ПОЗНАВАТЕЛЬНО-РЕЧЕВОГО НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ ВОСПИТАННИКОВ»
456780, Челябинская область, г. Озерск, юридический адрес: пр. Победы, 4а,
почтовый адрес: ул.Еловая, 1а, ИНН 7422026264, тел. 7-02-52, факс 8(35130) 2-92-79

ПРИКАЗ

от 09.01.2018г

№ 1/22

О создании бракеражной комиссии

В целях осуществления контроля за организацией питания и качеством приготовления блюд в структурных подразделениях, качеством поставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований по приготовлению и раздаче пищи в МБДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражные комиссии в следующем составе:

СП «Аленушка»:

Председатель: Мельникова Л.В. - заместитель заведующего,

Члены комиссии: Пряничникова Л.Н. - заведующий хозяйством,
повар,
медицинский работник

СП «Лесовичок»:

Председатель: Григорьева Е.Д. – заместитель заведующего,

Члены комиссии: Важенина Е.М. – заведующий хозяйством,
повар,
медицинский работник

СП «Ладушки»:

Председатель: Лифаненкова И.В. - заместитель заведующего,

Члены комиссии: Сопко Т.И. – заведующий хозяйством,
повар,
медицинский работник,

СП «Малышок»:

Председатель: Исакова Н.Б. - заместитель заведующего по,

Члены комиссии: Разенкова О.И.– заведующий хозяйством,
повар,
медицинский работник

СП «Радуга»:

Председатель: Ватутина В.Н – старший воспитатель,

Члены комиссии: Иванова Т.В. – заведующий хозяйством,
повар,
медицинский работник

СП «Лукоморье»:

Председатель: Шибeko И.В. – заместитель заведующего,

Члены комиссии: Сibaгатулина А.Е. – заведующий хозяйством,
повар,
медицинский работник.

2. Члены бракеражных комиссий обязаны:
 - 2.1. Осуществлять контроль за соблюдением норм транспортировки, доставки и разгрузки продуктов питания;
 - 2.2. Проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий хранения;
 - 2.3. Следить ежедневно за правильностью составления меню; ежедневно контролировать работу пищеблока;
 - 2.4. Осуществлять контроль за сроками реализации продуктов и качеством приготовления пищи;
 - 2.5. Проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - 2.6. Контролировать соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - 2.7. Периодически присутствовать при закладке продуктов, проверять выход блюд;
 - 2.8. Проверять органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и пр.
 - 2.9. Проверять соответствие объемов приготовленной пищи, объемов разовой порции и соответствию количеству детей.
3. Члены бракеражной комиссии имеют право:
 - 3.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражать 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.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий



Т.А.Кирсанова