

Согласовано
Председатель ПК
МБДОУ № 10 «ЧИШМА»
 Абдуллина Л.Р.
от «09» января 2024г.
протокол № 2 от 09.01.2024г.

Принято на заседании
педагогического совета
МБДОУ № 10 «ЧИШМА»
Протокол от 09.01.2024 г.

Утверждаю
Заведующий
МБДОУ № 10 «ЧИШМА»
 Э.Н.ХАКИМОВА
ПРИКАЗ №1 о/д от 09.01.2024г.



**Положение о бракеражной комиссии
В МУНИЦИПАЛЬНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ «ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 10
«ЧИШМА» МЕНЗЕЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА РТ
На 2024-2026 г.**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в Муниципальном бюджетным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад общеразвивающего вида № 10 «Чишма» Мензелинского муниципального района Республики Татарстан (далее именуемое МБДОУ) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом №29-ФЗ от 2 января 2000 г. « О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 1 января 2022 года), «СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», (далее СанПин), а также в соответствии с Уставом МБДОУ, и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Данное Положение о комиссии , по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции – комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 , СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи комиссии входит:

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

2. Порядок создания бракеражной комиссии, и ее состав.

2.1. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждается приказом заведующей ДОУ на начало учебного года. Срок полномочий -1 год.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из не менее трех человек. В ее состав могут входить:

- заведующий ДОУ или его заместитель (председатель комиссии);
- медицинский работник;
- член профсоюзного комитета ДОУ;
- педагогический сотрудник;
- повара;
- представитель родительской общности ДОУ.

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

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

2.5. Члены комиссии работают на добровольной основе.

3. Права и обязанности комиссии.

3.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

3.2. Все работники МБДОУ обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с нарушением.

3.3. неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

3.4. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специальной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.)

3.5. За нарушение настоящего Положения работники МБДОУ и члены Комиссии несут персональную ответственность.

3.6. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

3.7. Комиссия проверяет:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;
- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;

- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещениях;
- визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а также 1 раз в неделю- инвентарь и оборудование пищеблока;
- осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки;
- соблюдение противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, групповых – 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки.
- Ежедневно сверяет контингент питающихся детей;
- Соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- Ежедневная гигиена приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

3.8. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

- Оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- Показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах;
- Поточность и приготовление продуктов питания;
- Качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке, групповых помещениях;
- Соблюдение СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- Исправность холодильного оборудования
- Личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками ДОУ;
- Дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

3.9. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготавливаемой партии.

3.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

3.11. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном месте/ холодильнике при температуре от + 2 С до + 6 С

3.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал.

3.13. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

3.14. 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.

3.15. Вкус пищи, 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.

4. Органолептическая оценка первых блюд.

4.1. 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.

4.2. 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).

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

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

4.1. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.1.3. 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.

4.1.4. Макаaronные 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.

4.1.5. 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.

4.1.6. 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.

4.1.7. 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.

4.1.8. ОСНОВАНИЕ: СанПиН Соблюдение СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», при приготовлении и выдаче готовой продукции;

4.4. Критерии оценки качества блюд.

4.4.1. «Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

4.4.2. «Хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

4.4.3. «Удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

4.4.4. «Неудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5. Оценка организации питания в МБДОУ

5.1. 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.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал;

5.3. Администрация МБДОУ при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников;

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

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете ДОУ и утверждается приказом заведующей ДОУ.

6.2. Данное Положение принимается на неопределенный срок.

6.3. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Принято и при согласовании и исполнении

печатью

Заведующей МБДОУ №10 «Чингис»

« 03 » 01 2024 года



директор

С.Н. Харимова