Частное учреждение дошкольного образования
«СОЗВЕЗДИЕ БУДУЩЕГО»
614065, Пермский край, г. Пермь, ул. Давыдова, 12, тел.: 295 0 777 (доб. 3)

01.09.2022 №

О бракеражной комиссии

В целях систематического контроля над качеством питания в ЧУДО «Созвездие будущего», соблюдения технологий приготовления пищи

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить следующий состав бракеражной комиссии детского сада «Созвездие Уникус-3»:
- Стальмакова Н.Д. – врач-педиатр, председатель комиссии;
- Рахмудинова Н.В. – медицинская сестра;
- Кузнецова Л.В. – сестра-хозяйка;
- Фотина Ю.А. – заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

2. Утвердить положение о бракеражной комиссии ЧУДО «Созвездие будущего» (приложение 1).

3. Утвердить текущий план работы бракеражной комиссии (приложение 2).

4. Ежедневно фиксировать результаты проверки в бракеражном журнале.

5.Заместителю директора по учебно-воспитательной работе Фотиной Ю.А. ознакомить с настоящим приказом вышеуказанных сотрудников.

Директор Е.А. Захарова

«___»_____ 2022 г. _____ / Стальмакова Н.Д.
«___»_____ 2022 г. _____ / Рахмудинова Н.В.
«___»_____ 2022 г. _____ / Фотина Ю.А.
«___»_____ 2022 г. _____ / Кузнецова Л.В.

Приложение 1 к приказу №___
от «___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор ЧУДО «Созвездие будущего»
_____Е.А. Захарова
«_____»_____2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии ЧУДО «Созвездие будущего»

I. Общие положения

1.1. В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ЧУДО «Созвездие будущего» (далее – детский сад, ДОУ) создается и действует бракеражная комиссия.
1.2. Бракеражная комиссия формируется на основании СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. Постановлением от 28 сентября 2020 года № 28), Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
1.3. Настоящее положение и план работы бракеражной комиссии утверждается приказом директора детского сада.
1.4. При необходимости в положение могут вноситься изменения и дополнения, которые также вводятся в действие приказом директора детского сада.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. В состав бракеражной комисии включаются представители администрации ДОУ, повара, медицинские работники. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора.
2.2. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные специалисты, представители родительской общественности.
2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением.

III. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия обязана:
3.1. контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания, проверять качество поступающей продукции, соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации
3.2. осуществлять контроль за работой пищеблока, проверять его санитарное состояние, следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания
3.3. контролировать наличие маркировки на посуде
3.4. контролировать полноту вложения продуктов в котел, выход готовой продукции, проводить органолептическую оценку готовой пищи
3.5. контролировать наличие суточных проб
3.6. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам
3.7. контролировать разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню
3.8. проводить бракераж готовой продукции
3.9. предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания,
3.10. отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий.

IV. Права бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия право:

− выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОУ, контролировать выполнение принятых решений;

− давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОУ;

− ходатайствовать перед администрацией ДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

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.

4.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

V. Организация работы бракеражной комиссии в ДОУ

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть указаны: дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором ДОУ.

Члены комиссии отбирают суточную пробу всех готовых блюд. При проведении проверки готового детского питания следует придерживаться следующих правил, установленных СанПиН:

- Пробы отбирают прокипяченными или стерильными столовыми приборами в посуду, которая также прошла кипячение или простерилизована и имеет плотно закручивающуюся крышку;

- Каждое блюдо необходимо положить в отдельную тару и хранить не менее 48 часов при температурном режиме: +2 – +6 °С;

- Каждый контейнер или банка с детским блюдом должна быть промаркирована – наименование приема пищи и дата отбора;

- Количество продукта при отборе – порционные блюда отбираются в полном объеме (одна порция);

- Для первых блюд, холодных закусок, третьих блюд, гарниров – суточная проба должна быть не менее 100 грамм, а порционные вторые блюда, бутерброды, котлеты, биточки, колбаса и т.д. – отбираются поштучно, то есть в объеме одной порции.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность

5.3. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.4. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.5. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.6. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал медицинским работником (врачом-педиатром, в его отсутствие – медицинской сестрой) сразу после снятия пробы.

Ввиду работы медицинских работников по сменам (по совместительству), в отсутствие медицинского работника запись в журнал вносит представитель комиссии, присутствующий при снятии пробы.

Не допускается внесение записей в журнал до снятия пробы. Журнал хранится в медицинском кабинете.

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании с участием директора учреждения. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

5.9. Комиссия также 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.

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.

6.2.4. 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.

6.2.5. 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 недовложение.

6.3.4. Макаронные 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 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, и 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.

VIII. Заключительные положения

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников.

8.3. Администрация ДОУ содействует деятельности бракеражной комиссии и принимает меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

Приложение 2 к приказу №___
от «___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор ЧУДО «Созвездие будущего»
_____Е.А. Захарова
«_____»_____2022 г.

План работы
бракеражной комиссии ЧУДО «Созвездие будущего»
на 2021 – 2022 учебный год

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственные
Контроль качества питания	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии сестры-хозяйки
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Председатель комиссии, члены комиссии
Разъяснительная работа среди педагогов	По запросам педагогов	Председатель комиссии
Разъяснительная работа среди родителей	На общих родительских собраниях (по запросам родителей)	Заместитель директора по УВР
Проведение организационных совещаний	При необходимости 1 раз в полугодие	Председатель комиссии
Отчет на педагогическом совете ДОУ о проделанной работе	Май	Председатель комиссии