

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Росинка» с.Сокол Долинского района Сахалинской области

694060 Сахалинская область, Долинский район, с.Сокол, ул. Луговая, 49А
тел/факс 8(42442)95-3-42, email:rosinka-2014@mail.ru

ПРИКАЗ

№ 98/2-ОД от 30.08.2019 г.

О создании бракеражной комиссии на 2019-2020 учебный год

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания, осуществления контроля организации питания воспитанников, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Росинка» с.Сокол, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе в соответствии с Приложением 1 к настоящему приказу.
2. Утвердить План работы бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад «Росинка» с.Сокол на 2019-2020 учебный год в соответствии с Приложением 2 к настоящему приказу.
3. Членам бракеражной комиссии заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовления пищи.
4. Ежеквартально представлять заведующему отчет о результатах проведенной работы.
5. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в соответствии с Приложением 3 к настоящему приказу.
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

МБДОУ «Детский сад «Росинка»



В.В. Кислова

С приказом ознакомлен

Состав**бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад «Росинка» с.Сокол****на 2019-2020 учебный год**

Председатель комиссии	Кислова Виктория Викторовна, заведующий
Члены комиссии	Тарасевич Елена Васильевна, заместитель по ВМР
	Пилипюк Юлия Борисовна, завхоз, ответственный за бракераж поступающих продуктов
	Михайловская Людмила Николаевна, воспитатель
	Карамнова Татьяна Викторовна, воспитатель
	Верзилина Лилита Валерьевна

План работы
бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад «Росинка» с.Сокол
на 2019-2020 учебный год

	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
1	Проведение организационных мероприятий	3 раза в год	Председатель комиссии
2	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
3	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
4	Контроль сроков реализации продуктов	Ежедневно	Ответственный за бракераж поступающих продуктов питания в присутствии кладовщика
5	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в месяц	Члены комиссии
6	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	1 раз в неделю	Члены комиссии
7	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Заместитель по ВМР
8	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Заведующий Заместитель по ВМР
9	Отчет на общем собрании о проделанной работе	Декабрь, май	Председатель комиссии

Положение

о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад «Росинка» с.Сокол на 2019-2020 учебный год

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия МБДОУ «Детский сад «Росинка» с.Сокол (далее – бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом МБДОУ «Детский сад «Росинка» с.Сокол (далее – МБДОУ), СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами МБДОУ.
- 1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам МБДОУ в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.
- 1.4. Настоящее положение и план работы бракеражной комиссии принимается и вводится в действие на 1 год и на основании приказа заведующего.
- 1.5. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, и вводятся в действие на основании приказа заведующего МБДОУ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

- 2.1. Состав бракеражной комиссии и сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего МБДОУ.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из Председателя комиссии (или лица, заменяющего в его отсутствие) и 4 членов комиссии.
- 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.

3. Основные задачи деятельности комиссии

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовления пищи.
- 3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 3.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

- 3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

- 4.1. Бракеражная комиссия имеет право:
 - выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МБДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
 - давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МБДОУ;
 - ходатайствовать перед администрацией МБДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.
- 4.2. Обязанности бракеражной комиссии:
 - контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
 - контролируют организацию работы на пищеблоке;
 - следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - следят за правильностью составления меню;

Присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд; проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

 - проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников в основных пищевых веществах;
 - проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
 - проводят просветительскую работу 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.

5. 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 меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим МБДОУ, должны стоять подписи старшей медицинской сестры, шеф-повара. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинается с блюд, имеющий 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 прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медицинской сестры. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью заведующего и печатью МБДОУ. В протоколе формируется обсуждающиеся вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.
- 5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность) (Приложение 1).
- 5.4. 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.
- 5.5. 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.
- 5.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологию приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
- 5.7. 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.
- 5.8. 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.
- 5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующим МБДОУ. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождаются от занимаемой должности.
- 5.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.
- 5.11. 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.

- 5.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с учетом 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, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую на 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

6. Оценка качества питания в ДОО

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 требуются 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 отравления.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд.

6.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивают 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 горячей 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 присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие 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 и 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. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра ложки или вилки. 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 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. Варенная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а запеченная – приятный слегка заметный вкус

свежего жира. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

7. Оценка организации питания в 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 МБДОУ при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников.
- 7.4. Администрация МБДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

8. Заключительные положения

- 8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
- 8.2. Администрация МБДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.
- 8.3. Администрация МБДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Признаки

доброкачества 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 поверхность, покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-серого 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.

Доброкачество 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, блестки жира – светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия

Варенные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

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 определяется 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 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 вытянутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

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. Очищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйцо

В детских учреждениях разрешено использовать только куриное яйцо. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яиц в

раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежее яйцо в растворе соли тонет, а усохшее, длительно хранящиеся всплывает.

