



Администрация закрытого административно-территориального
образования город Заозерск
Управление образования, культуры, спорта и молодежной политики
Администрации ЗАТО город Заозерск
**муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида № 4 «Сказка»
(ДОУ № 4 «Сказка»)**

Принято решением
Общего собрания трудового коллектива
Протокол от 22.12.2016 № 7

Утверждено приказом
от 23.12.2016 № 01-06/295

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального дошкольного образовательного учреждения
детский сад комбинированного вида № 4 «Сказка»
(ДОУ № 4 «Сказка»
(новая редакция)**

1. Общие положения

1. Положение о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида № 4 «Сказка» (ДОУ № 4 «Сказка») (новая редакция) (далее – Положение) регламентирует состав, деятельность бракеражной комиссии дошкольной образовательной организации (далее – ДОО) в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.
2. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля качества питания, сформированная в дошкольной образовательной организации на основании «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (СанПиН 2.4.1. 3049-13), утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26.
3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам ДОО в осуществлении административно - общественного контроля организации и качества питания воспитанников в детском саду.

4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, Советом ДОУ и Управляющим советом ДОУ № 4 «Сказка».
5. Настоящее Положение и План работы бракеражной комиссии (Приложение № 1) принимается Общим собранием трудового коллектива ДОО и вводится в действие на неопределённый срок на основании приказа заведующего ДОУ № 4 «Сказка».
6. Изменения и дополнения к Положению принимаются на Общем собрании трудового коллектива ДОУ № 4 «Сказка», вводятся в действие на основании приказа заведующего ДОО.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

7. Бракеражная комиссия создается Общим собранием трудового коллектива ДОУ № 4 «Сказка». Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ № 4 «Сказка».
8. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов.

В состав комиссии входят:

председатель комиссии - заведующий ДОУ № 4 «Сказка».

члены комиссии:

- медицинский работник, закрепленный «МСЧ № 3 ФГУЗ ЦМСЧ № 120» ФМБА России за ДОУ № 4 «Сказка»;
 - работник ДОО, член Управляющего совета ДОУ № 4 «Сказка».
9. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОО, приглашённые специалисты.
 10. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением.

3. Основные задачи деятельности комиссии

11. Оценка органолептических свойств приготовления пищи.
12. Предотвращение пищевых отравлений.
13. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
14. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
15. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Права, обязанность и ответственность членов бракеражной комиссии

16. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОО, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания ДОО;
- ходатайствовать перед администрацией ДОО о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в ДОУ № 4 «Сказка».

17. Обязанности членов бракеражной комиссии:

- контролируют приготовление блюд на пищеблоке;
- 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;
- имеют право присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству воспитанников;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями (законными представителями) воспитанников.

18. Члены бракеражной комиссии несут ответственность:

- за выполнение закреплённых за ним полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

19. 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 бракеражной комиссии

20. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню – требованием: в нём должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи заведующей складом продуктов, заведующей производством (при ее отсутствии – повара).

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 отчётливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

21. Результаты бракеражной пробы заносят в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал хранится в медицинском кабинете ДОО. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами, скрепляются подписями всех членов бракеражной комиссии ДОО. В протоколе фиксируются обсуждающиеся вопросы, предложения и замечания по организации питания в ДОО.

Нумерация протоколов ведётся с начала учебного года.

22. Органолептическая оценка даётся на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

23. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы, оформляется записью «Выдача разрешена» и подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

6. Оценка качества питания в ДОО

24. Методика органолептической оценки пищи.

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

Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё 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.

25. Органолептическая оценка первых блюд.

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся 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 загрязнённости.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

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 плёнок.

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

При определении вкуса и запаха отмечают обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не имеет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, переосола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, об-

ращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то в начале его пробуют без сметаны.

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

26. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют так же их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные 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.

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.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их определяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат, 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 её усвоение.

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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный, слегка заметный вкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, некрошащейся, сохраняющей форму нарезки.

7. Оценка организации питания ДОО

27. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае каких – либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия

вправе приостановить выдачу готовой продукции до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

28. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей. Заносятся в бракеражный журнал.
29. Администрация ДОО при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании, вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания воспитанников.
30. Администрация ДОО обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

8. Заключительные положения

31. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
32. Администрация ДОО при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии
33. Администрация ДОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных её членами.

ПЛАН
работы бракеражной комиссии
 муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад
 комбинированного вида № 4 «Сказка»
 (ДОУ № 4 «Сказка»)
 на 20__ - 20__ учебный год

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии заведующего складом продуктов
3.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	Члены комиссии в присутствии заведующей производством
4.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии заведующей складом продуктов
5.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
6.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	Председатель, медицинский работник
7.	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, члены комиссии
8.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии, члены комиссии
9.	Отчет на заседании Управляющего совета ДОУ № 4 «Сказка» о проделанной работе комиссии	декабрь	Председатель комиссии

Признаки

доброкачественности 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 отстаёт от краёв кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образуемая при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса – мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную, покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остаётся пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-серого цвета. Жир имеет белый или светло-жёлтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-жёлтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образуемая при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлаждённого 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, блёстки жира – светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия

Варёные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающей 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 отделяется 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 отстаёт от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстаёт от костей. На по-

верхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, изменённый 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 вынутые 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 цвет или слабо-жёлтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов.

В детских организациях и учреждениях использование такого творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-жёлтый, 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, предоставляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путём просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20г. соли на 1л. воды). При этом свежие яйца в растворе тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.