

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида «Юбилейный»
города Балашова Саратовской области»



412300, Саратовская область,
г. Балашов, ул. М. Луначарского, д. 2
Телефон: (884545) 4-26-54
э.п. почта:
DetskijSad.yubileiniy@yandex.ru

ПРИНЯТО
на общем собрании трудового
коллектива МАДОУ д/с «Юбилейный»
города Балашова
Протокол № 1
от «13» февраля 2024 г.

СОГЛАСОВАНО:
Председатель профсоюзного комитета
 /Е.Н.Дьякова/

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ д/с
«Юбилейный» города Балашова
Приказ № 36
от 15 марта 2024 г.



 /Н.И. Селиванова/

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

1. Общие положения.

Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами МАДОУ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива МАДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя МАДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии могут входить:

- заместитель руководителя МАДОУ (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- член профсоюзного комитета (при наличии).

3. Полномочия комиссии

3.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание не востребовавшихся порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания;
- ходатайствовать перед администрацией ДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

3.2. Комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовой порции и количеству воспитанников.

3.3. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
- за достоверностью излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

4. Содержание и формы работы.

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

Меню должно быть утверждено руководителем Образовательного учреждения, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

Бракеражная комиссия 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 отчетливее, сладкие блюда в последнюю очередь.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и (бракеража) Готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.

4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность). Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов

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

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

4.5. 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.

4.6. 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).

4.7. 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.

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

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

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

4.11. 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.

4.12. Макароны 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.

4.13. 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.

4.14. 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.

4.15. 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.

4.16. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.17. Бракеражная 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.

4.18. 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.

4.19. Результаты проверки выхода блюд, их качества 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.

4.20. Критерии оценки качества блюд:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

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

4.21. Администрация Образовательного учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4.22. Комиссия осуществляет свою деятельность на общественных началах.

4.23. Основными формами работы комиссии являются:

контроль, осуществляемый руководителем ДООУ, членами комиссии, согласно плану производственного контроля и контроля за организацией и качеством питания в детском саду.

4.24. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему Образовательным учреждением на совещании при заведующем, заседания общего собрания работников Образовательного учреждения, Совета родителей.

Результаты работы комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

5. Делопроизводство

5.1. Комиссия ведет акты на списание не востребованных порций и следующие журналы:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции;

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного па одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;

Журнал генеральной уборки;

Ведомость контроля за рационом питания детей.

5.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

6. Заключительные положения

6.1 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Общем собрании работников Образовательного учреждения, утверждается и вводится в действие приказом заведующего

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1, настоящего Положения.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

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

Доброкачественность 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

Вареные 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 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 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 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 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 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 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. 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 путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида «Юбилейный»
города Балашова Саратовской области»**



412309, Саратовская область,
г. Балашов, ул. М. Луначарского, д. 2
Телефон: (884545) 4-26-54
эл. почта:
DetskijSad.yubileiniy@yandex.ru

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ д/с
«Юбилейный» города Балашова

_____/Н.И. Селиванова/

ИНСТРУКЦИЯ

Для комиссии по списанию продуктов питания.

1. Общие положения

1.1. Инструкция устанавливает порядок списания просроченной продукции и брака (продуктов питания) в "МАДОУ д/с «Юбилейный»".

1.2. Списание просроченной продукции и брака (продуктов питания) осуществляется по результатам работы постоянно действующей комиссии по списанию основных средств и списание товарных материальных ценностей на основании приказа руководителя общеобразовательного учреждения.

2. Общие правила проведения списания

2.1. Прежде всего учреждению необходимо провести инвентаризацию в целях выявления продуктов с истекшим сроком годности с целью их дальнейшего списания и товарно материальных ценностей пришедших в негодность.

2.2. При заполнении Инвентаризационной описи (ф. 0504087) в графе 8 "Статус объекта учета" возможно указание "Истек срок годности" или "Пришли в негодность", а в графе 9 "Целевая функция актива" - "Списать". В соответствии с приказом от 30.03.2015 N 52н (далее - Приказ N 52н) по результатам инвентаризации комиссия учреждения составляет Акт о результатах инвентаризации (ф. 0504835), в котором необходимо отразить факт истечения срока годности продуктов. Оформляется Актом о списании материальных запасов с указанием причины их выбытия.

2.3. В Актах указываются:

- наименование товара,
- количество единиц товара, которое было получено для реализации,
- количество товара, которое подлежит списанию в связи с истечением срока годности,
- количество товара, которое подлежит списанию в связи с браком (с указанием, какой именно брак).

2.4. Акты подписывают все члены комиссии.

2.5. Списанная продукция подлежит уничтожению или утилизации.

3. Способы и порядок уничтожения или утилизации просрочки и товарно -материальных ценностей.

3.1. Захоронение на полигонах - для организации процесса естественного разложения просроченных товаров необходимо осуществить вывоз всей массы на полигоны (мясные изделия, мясо птицы, колбасные и рыбные изделия и яйца).

3.2. Физическое сжигание- для этого товары помещаются в закрытые камеры, в которых они термически обрабатываются до образования золы (мясные изделия , мясо птицы, колбасные и рыбные изделия).

3.3. Перемалывание отходов- при отсутствии сортировки сырья и упаковки компании прибегают к методу перемалывания отходов. Продукция помещается в специальные установки, измельчается, образуя единую густую массу (крупы, кондитерские изделия).

3.4. Вывоз на свинофермы - животноводческие комплексы. Некоторые просроченные товары можно скормить животным (овощи, фрукты, соки, крупы, кондитерские изделия, молочные продукты, яйца).

3.5. Товарно- материальные ценности, которые выявлены в связи с износом подлежат изъятию и списанию с учета. Списанный изношенный мягкий инвентарь используется как ветошь.

3.6. Игрушки, которые не подлежат ремонту, реставрации выбрасываются в мусорный контейнер.

М.П.

(наименование организации
и структурного подразделения)

Акт №__
утилизации продуктов питания

г. _____

"__" _____ г.

Комиссия в составе председателя, _____ (должность, ФИО сотрудника), и членов комиссии, _____ (должности и ФИО сотрудников), сформировала настоящий акт о том, что произведена утилизация следующих продуктов питания:

Товар	Единица измерения	Количество (штук)	Масса (штуки)	Общая масса	Цена, руб. коп.	Стоимость, руб. коп.	Причина утилизации

Общая стоимость продуктов питания: _____ руб. _____ коп.

Все члены комиссии предупреждены об ответственности за подписание акта, содержащего данные, не соответствующие действительности, и подтверждают, что процедура утилизации произведена в соответствии со всеми правилами.

Содержание данного акта подтверждаем личными подписями:

_____ (должность):

_____ (подпись) / _____ (расшифровка подписи)

_____ (должность):

_____ (подпись) / _____ (расшифровка подписи)

_____ (должность):

_____ (подпись) / _____ (расшифровка подписи)