

ПРИНЯТО
Общим родительским
собранием

протокол № 1
от «04» 09 2017г

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МБДОУ «Детский сад
№234»

приказ № 165 - осн
от «09» 09 2017г.



Е.П.Строилова

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения «Детский сад №234»
комбинированного вида
(МБДОУ «Детский сад № 234»)

1. Общие положения.

1.1. Положение о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 234» (далее - Положение) разработано для МБДОУ «Детский сад № 234» (далее – Учреждение), основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления учреждением в соответствии с Уставом.

1.2. Положение призвано регулировать деятельность бракеражной комиссии (далее - Комиссия), созданной в Учреждении.

Комиссия создается с целью осуществления контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов, соблюдением технологии приготовления пищи, соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении. Результаты контроля регистрируются в специальных журналах, ведение которых обязательно.

1.3. В своей деятельности Комиссия руководствуется Федеральным Законом от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Уставом Учреждения, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.1.3049-13), настоящим Положением и другими нормативно-правовыми актами по вопросам организации питания детей

1.4. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения.

1.5. Бракеражная комиссия обязательно проходит соответствующий инструктаж перед началом нового года.

2. Порядок создания Комиссии

2.1. Состав бракеражной комиссии выбирается на Совещании при заведующем, не менее 3 человек.

2.2. Состав Комиссии и ее полномочия утверждаются приказом заведующего. Приказ издается каждый год (в начале календарного года).

2.3. В состав бракеражной комиссии Учреждения могут входить:

- заведующий,
- мед. сестра,
- зам. зав. по АХЧ (завхоз),
- повар, шеф-повар
- представители от трудового коллектива (старший воспитатель, воспитатель, младший воспитатель, специалисты, делопроизводитель и др. сотрудники)
- представители родительской общественности.

3. Основные задачи деятельности бракеражной комиссии.

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за закладкой продуктов в котел.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Контроль за организацией сбалансированного полноценного питания.

2.5. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний и пищевых отравлений.

4. Полномочия бракеражной комиссии

- осуществляет контроль за организацией приготовления питания в Учреждении (соблюдение требований к: оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде; к условиям хранения, приготовления и срокам реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий; к составлению ежедневного меню для организации питания детей в Учреждении; к режиму питания; к перевозке и приему пищевых продуктов в Учреждение
- Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания;
- информирует руководителя Учреждения, учредителя, население (родителей) о возникновении аварийных ситуаций в Учреждении (на пищеблоке); контролирует поступление продуктов в Учреждение ответственным лицом и регистрацию в Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется в соответствии с п. 14.1. СанПиН 2.4.1.3049-13:
 - при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность: товарно-транспортная накладная, сертификат качества, таможенная декларация о соответствии; продукция поступает в таре производителя (поставщика);
 - документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции;
 - не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных

документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.)

- проводит инструктаж по соблюдению требований СанПиН 2.4.1.3049-13;
- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- проводит органолептическую оценку (приложение № 1) готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- осуществляет контроль за выдачей готовой пищи и отбору суточной пробы;
- Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- ведение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции (приложение № 2);
- оформляет Акт возврата недоброкачественных продуктов питания и т.д.

5. Содержание и формы работы Комиссии

5.1. Комиссия ежедневно приходит для снятия 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 блюд, выход порций, количество и наименование выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи кладовщика, повара, медсестры (по согласованию). Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав ее в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован и пронумерован, скреплен печатью. Хранится Журнал у медсестры. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

5.4. Комиссия проверяет наличие суточной пробы. Суточная проба отбирается:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6 С.

Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

5.5. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров 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 и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.6. Проверку вторых порционных блюд (котлеты, тефтели, биточки) 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 (допускается 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.

5.7. Бракерая комиссия при контроле за организацией питания в Учреждении должна учитывать рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в Учреждении (приложение № 10 к СанПиН 2.4.1.3049-13 (Приложение № 3).

5.8. Бракерая комиссия контролирует ежедневное ведение меню для родителей, для обеспечения преемственности питания. При необходимости участвует в организации и проведении родительских собраний по теме питания детей в Учреждении, знакомит родителей с ассортиментом питания ребенка в Учреждении .

5.9. Ответственное лицо (член бракерая комиссии) проводит в Учреждении ежедневную С-витаминизацию третьих блюд в соответствии с п. 14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13:

- Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.
- Искусственная С-витаминизация в Учреждении осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.
- Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 С (для компота) и 35 С (для киселя) непосредственно перед реализацией.
- Витаминизированные блюда не подогреваются.

Данные о витаминизации блюд заносятся ответственным лицом бракеражной комиссии в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд Учреждении(приложение № 4), который храниться один год.

6. Оценка организации питания в Учреждении.

6.1. Результаты проверки выхода блюд отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

Приложение № 5 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,
поступающих на пищеблок**

(образец)

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	7	8	9

Примечание:

<*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

(образец)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации люда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Таблица 2

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

(образец)

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение № 6 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

Методика органолептической оценки пищи.

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (**внешний вид, запах, вкус, аромат, консистенция блюда**), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Внешний вид – цвет пищи, продукта.

Запах - (определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо) – чистый, свежий, ароматный, пряный, молочно-кислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый, специфический (в зависимости от продукта).

Консистенция продуктов – мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т.д.

Вкус пищи – (определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо) – кислый, сладкий, горький, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять следующие правила предосторожности:

*из сырых продуктов пробуют только те, которые применяются в сыром виде!

Оценка первых блюд

Внешний вид (форма нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки),

Цвет блюда (прозрачность, густота, однородность консистенции),

Качество обработки сырья (тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности),

Вкус и запах (присущий данному блюду, наличие горечи, не свойственная свежеприготовленному блюду кислотность, недосоленность или пересол).

Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны!

Оценка вторых блюд

Гарнир и соус оцениваются отдельно!

Внешний вид (характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования),

Цвет блюда (с обеих сторон изделия, как на поверхности, так и на разрезе, толщина слоя),

Консистенция блюда (степень готовности блюда, соблюдение рецептуры при его изготовлении),

Вкус и запах (наличие специфических запахов; мягкость, сочность, сохранность формы, приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором жарилось, хорошо выраженный привкус овощей и пряностей и т.д.).

Крупяные, мучные или овощные гарниры – проверяют на консистенцию (рассыпчатость, отсутствие комков, необрушенных зерен, посторонних примесей).

Макаронные изделия – должны быть мягкие, легко отделяться друг от друга, не склеиваться.

Овощные гарниры – качество чистки овощей, консистенция блюда (жидкость, густота), внешний вид и цвет (синеватый оттенок картофеля, пригорелость и др.).

Соусы – консистенция (жидкость, вязкость, густота, согласно рецептуре), цвет соуса (приятный, янтарный, прозрачность, мутность, серость), вкус (горьковато-неприятный, приятный, нежный).

Приложение 2

к Положению о бракеражной 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 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 **поверхность**, 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 сок красного цвета. **Консистенция** неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. **Запах** характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяется с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже!

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

Свежая рыба имеет гладкую, блестящую, плотно прилегающую к телу, чешую, 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.

Мороженая доброкачественная рыба имеет чешую плотно прилегающую к телу, гладкую, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, **запах** свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

Несвежая рыба: глаза мутные, ввалившиеся, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие и 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. Доброкачественность рыбы (особенно замороженной) можно определить пробой с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха).

Яйца

Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать способ погружения яйца в раствор соли (20г. соли на 1 л. воды). Свежие яйца в растворе тонут, а усохшие или длительно хранящиеся всплывают.

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым 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.

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 ДООУ 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 желтоватого края! Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки!

Приложение № 10 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания
детей в дошкольных образовательных организациях
(г, мл, на 1 ребенка/сутки)**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1—3 года	3—7 лет	1—3 года	3—7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/ на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Химсостав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

Примечание:

1 — при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания $\pm 5\%$;

2 — при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

3 — доля кисломолочных напитков может составлять 135—150 мл для детей в возрасте 1—3 года и 150—180 мл — для детей 3—7 лет;

4 — % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

5 — в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДОУ /приложение 8/, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;

6 — количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;

7 — в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;

8 — допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов $\pm 10\%$;

При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

Примерные возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес (масса) в граммах	
	От 1 года до 3-х лет	От 3-х до 7-ми лет
Завтрак		
Каша, овощное блюдо	120-200	200-250
Яичное блюдо	40-80	80-100
Творожное блюдо	70-120	120-150
Мясное, рыбное блюдо	50-70	70-80
Салат овощной	30-45	60
Напиток (какао, чай, молоко и т.п.)	150-180	180-200
Обед		
Салат, закуска	30-45	60
Первое блюдо	120-200	250
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50-70	70-80
Гарнир	100-150	150-180
Третье блюдо (напиток)	150-180	180-200
Полдник		
Кефир, молоко	150-180	180-200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	50-70	70-80
Блюдо из творога, круп, овощей	80-150	150-180
Свежие фрукты	40-75	75-100
Ужин		
Овощное блюдо, каша	120-200	200-250
Творожное блюдо	70-120	120-150
Напиток	150-180	180-200
Свежие фрукты	40-75	75-100
Хлеб на весь день:		
пшеничный	50-70	110
ржаной	20-30	60