



ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 118 КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК" ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ПРИКАЗ

30.08. 2024

№ 29

**О создании комиссии по бракеражу
продуктов питания и продовольственного сырья**

С целью усиления контроля за организацией питания, за закладкой продуктов и качеством приготовления пищи, для предупреждения возникновения заболеваний органов пищеварения и соблюдения требований по недопущению использования запрещенных и недоброкачественных продуктов

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по бракеражу продуктов питания и продовольственного сырья в ГКДОУ «ДЕТСКИЙ САД №118 Г. О. ДОНЕЦК» ДНР в составе:

Председатель комиссии: Бабенко Ю.В., заведующий ГКДОУ;

члены комиссии: Бережная Е.А., заведующий хозяйством ГКДОУ;

Золотопупова Е.В., учитель-логопед ГКДОУ;

Молдован М.С. – тьютор ГКДОУ;

Затейщикова Н.В., помощник воспитателя ГКДОУ.

2. Комиссии по бракеражу:

2.1. При выявлении недоброкачественности любого продукта составлять акт бракеража в трех экземплярах.

2.2. Недоброкачественную продукцию вместе с актом, который подтверждает недоброкачественность, возвращать поставщику.

Срок: постоянно.

2.3. При невыполнении заявки на продукты питания и продовольственное сырье или при поступлении продуктов низкого качества составлять претензионное письмо, копии этого письма предоставлять в районный отдел образования, районную санитарно-эпидемиологическую службу. В письме следует отметить вес продуктов, недостаток которых установлено, перечень продуктов, которые не завезены, или приводить сведения относительно низкого качества (к письму прилагать акт бракеража).

Срок: постоянно.

2.4. Если заведующий хозяйством сообщил о недостатке или излишке одного из видов продуктов, нужно принять продукты при участии представителя поставщика, а также представителя от коллектива. Результаты оформить актом приемки в двух экземплярах: один для учета принятых продуктов питания, второй – для направления претензионного письма поставщику. Акт составлять в тот же день, когда был выявлен недостаток или излишек.

Срок: постоянно.

2.5. Составлять акт в случае порчи продуктов в кладовой или в овощехранилище. В акте отмечать:

- время составления акта;
- название учреждения;
- фамилии и должности лиц, которые принимали участие в выбраковке недоброкачественных продуктов питания;
- реквизиты поставщика, вид, номер, дату сопроводительных документов, вместе с которыми поступили продукты;
- причины порчи продуктов.

Срок: постоянно.

3. Утвердить:

3.1. Положение о бракераже пищи, бракеражной комиссии.

3.2. План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год.

4. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий ГКДОУ

"ДЕТСКИЙ САД № 118 Г.О. ДОНЕЦК" ДНР

Ю.В.Бабенко



Ознакомлены:

Бережная Е.А. –

30.08.2024

Затейщикова М.С. –

30.08.2024

Золотопупова Е.В. –

30.08.2024

Молдован М.С. –

30.08.2024

Утверждаю
заведующий ГКДОУ
«ДЕТСКИЙ САД № 118 Г. О. ДОНЕЦК» ДНР
Ю.В.Бабенко
Приказ № 13 от 30.01.2024



**Положение о бракеражной комиссии
ГОСУДАРСТВЕННОГО КАЗЕННОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ "ДЕТСКИЙ САД № 118 КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК" ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

Общие положения

1. Настоящее Положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии в ГКДОУ «ДЕТСКИЙ САД №118 Г. О. ДОНЕЦК» ДНР (далее – Учреждение).
2. Настоящее Положение разработано в соответствии:
 - Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020;
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20«Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020.
3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим организацию контроля за качеством питания воспитанников в Учреждения.
4. Решения, принятые бракеражной комиссией и не противоречащие законодательству Российской Федерации и уставу Учреждения, являются рекомендательными для работников Учреждения. Решения бракеражной комиссии, утвержденные распорядительным актом Учреждения, являются обязательными для исполнения всеми работниками Учреждения, имеющими отношение к организации питания воспитанников.

Цель и задачи

1. Целью бракеражной комиссии является обеспечение гарантий прав воспитанников на качественное питание в условиях Учреждения.
2. Для достижения поставленной цели бракеражная комиссия решает следующую задачу: осуществление приёмочного контроля (оценка и принятие решений о пригодности продукции к реализации).

Функции бракеражной комиссии.

1. Проведение органолептической оценки степени готовности продукта.
2. Контроль выхода блюд в соответствии с массой порций, указанных в меню-раскладке; количества приготовленной пищи.
3. Ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции.

Состав бракеражной комиссии

1. Численный состав бракеражной комиссии – не менее 3 человек.

Состав бракеражной комиссии

1. Численный состав бракеражной комиссии – не менее 3 человек.
2. Состав бракеражной комиссии утверждается распорядительным актом Учреждения сроком на один учебный год.

Организация деятельности бракеражной комиссии

1. Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисло-молочные продукты.
2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией.
3. Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку готовых блюд (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус блюда) (приложение 1 к настоящему Положению).
4. Выход блюд контролируется путём определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций (приложение 2 к настоящему Положению)
5. Результаты контроля оформляются ежедневно в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
6. Результаты контроля регистрируются всеми членами бракеражной комиссии на момент проверки.
7. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
8. В журнале бракеража готовой кулинарной продукции указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.
9. Бракеражная комиссия и каждый из её членов несут персональную ответственность за качественное проведение контрольных функций и достоверное отображение их результатов в учётной документации.
10. Бракеражная комиссия имеет право вносить предложения руководителю по вопросам организации питания воспитанников.

Методика органолептической оценки пищи.

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

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда другие установить еще не удастся. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запахов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д.

Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре.

Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности; из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; естественно, вкусовая проба уже не проводится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недоброкачественность.

Оценка первых блюд.

Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки [не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки]. Целесообразно сравнить набор кореньев и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых 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, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности или пересола. У супов

вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Например, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясопродуктов определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщину готового продукта.

При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, она легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного 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 крошиться, сохранять форму нарезки.

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по консистенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие 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 чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и в 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 пассерованные 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, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.

Приложение 2
к Положению о бракеражной комиссии

Инструкция по измерению объёма блюд.

Объём первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путём взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать $\pm 3\%$, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

Утверждаю
заведующий ГКДОУ
«ДЕТСКИЙ САД № 118 Г. О. ДОНЕЦК» ДНР

Ю.В.Бабенко

Приказ № 13 от 30.08.2024

План

работы бракеражной комиссии

ГОСУДАРСТВЕННОГО КАЗЕННОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ "ДЕТСКИЙ САД № 118 КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК" ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
на 2024 – 2025 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
1	Заседания бракеражной комиссии: - Ознакомление членов бракеражной комиссии с документацией по организации питания в учреждении; - Выборы секретаря бракеражной комиссии. - Организация питания в учреждении; - Соблюдение технологий приготовления пищи, нормы закладки сырья. - Результаты контроля за качеством продуктов питания; - Отчет о работе с поставщиком продуктов питания. - Качество питания в учреждении	1 раз в квартал Сентябрь 2024 Декабрь 2024 Март 2025 Июнь 2025	Члены комиссии
2	Проверка количества закладываемых продуктов для приготовления пищи	Ежедневно	Члены комиссии
3	Оценка обработки пищевых продуктов	Ежедневно	Члены комиссии
4	Проверка хранения продуктов питания, соблюдения правил и условий их хранения	2 раза в месяц	Члены комиссии
5	Контроль за правильностью составления меню-раскладок	Ежедневно	Члены комиссии
6	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Ежедневно	Члены комиссии
7	Отслеживание соблюдения санитарных и гигиенических требований на пищеблоке	Ежедневно	Члены комиссии
8	Разъяснительная работа с педагогами по организации питания с воспитанниками	1 раз в месяц	Члены комиссии
9	Контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи	Ежедневно	Члены комиссии
10	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	Ежедневно	Члены комиссии
11	Органолептическая оценка готовой пищи (определять ее цвет, вкус, запах, консистенцию; жесткость, сочность и т.п.)	Ежедневно	Члены комиссии
12	Проверка соответствия объема порций количеству детей	Ежедневно	Члены комиссии
13	Контроль за отбором суточных проб всех	Ежедневно	Члены

14	Проверка холодильного оборудования	1 раз в месяц	Члены комиссии
15	Составление актов по результатам контроля при установлении факта недоброкачества любого пищевого продукта, а также на пищевой продукт с большим процентом отхода	При необходимости	Члены комиссии