

муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение

«детский сад № 1 х. Базовый

грачевского муниципального района ставропольского края

Согласовано:

Председатель профсоюзного

Комитета МКДОУ Детский сад № 1



Утверждено

Приказом МКДОУ Детский сад № 1

от 03.09.2021 г №43-пр

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОММИССИИ

Документ подписан простой электронной подписью

Дата, время подписания: 29.04.2023 22:02:29

Ф.И.О. должностного лица: Мисанова Нина Ивановна

Должность: заведующий

Уникальный программный ключ: dc2c97e3-435f-4fd9-9fc0-67b9838a2210

1. Общие положения.

1.1. Комиссия по бракеражу (бракеражная комиссия) является ежегодно выборным органом контроля организации питания в МКДОУ Детский сад 1 хутор Базовый

1.2. Состав бракеражной комиссии избирается в количестве не менее 3 человек.

В состав бракеражной комиссии ДОУ могут входить:

- заведующий ДОУ,

- повар,

- представители от трудового коллектива.

1.3. Бракеражная комиссия действует на основании:

- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";
- Устава МКДОУ Детский сад 1 хутор Базовый и других нормативно-правовых актов.

1.4. Бракеражная комиссия создается с целью организации контроля за приготовлением пищи в ДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальных журналах, ведение которых обязательно.

2. Задачи и содержание работы бракеражной комиссии.

2.1. Главными задачами бракеражной комиссии являются:

- охрана здоровья детей, создание здоровых и безопасных условий для воспитанников ДОУ и трудового коллектива;
- внедрение и соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в работу всего персонала ДОУ, а также контроль за их исполнением;
- контроль за организацией приготовления питания в ДОУ;
- контроль за содержанием пищеблока, оборудованием, и за условиями хранения пищевых продуктов.

2.2. Бракеражная комиссия осуществляет следующие функции:

- осуществляет контроль за организацией приготовления питания в ДОУ (соблюдение требований к: оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде; к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий; к составлению ежедневного меню для организации питания детей в ДОУ; к режиму питания; к перевозке и приему пищевых продуктов в ДОУ);
- информирует руководителя ДОУ, вышестоящее руководство отдела образования, учредителя, население (родителей) о возникновении аварийных ситуаций в ДОУ (на пищеблоке);
- ведение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции (согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам);
- осуществляет контроль за выдачей готовой пищи и отбору суточной пробы.

3. Права и ответственность бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- контролировать поступление продуктов в ДОУ;
- составлять Акт и другую документацию на недоброкачественную продукцию с целью возврата поставщикам;
- участвовать в списании (в комиссии по списанию) недоброкачественной продукции;

- контролировать организацию приготовления питания; в т. ч. – выполнения требований условий хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий; выдачу готовой продукции (пищи), предварительно проведя приемочный контроль на качество и соответствие технологии приготовления согласно п. 14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13;
- контролировать составление ежедневного меню, отвечающего всем требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 (т.е. меню-требование);
- контролировать объемы порций приготавливаемых блюд;
- регистрировать результаты контроля в специальном Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (приложение № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13 таблица 1);
- информировать руководителя ДООУ и вышестоящее руководство отдела образования, учредителя и администрацию органов местного самоуправления о возникновении на пищеблоке (либо в складском помещении) аварийных ситуаций;
- контролировать работу пищеблока и организацию питания во время карантина, подъема инфекционных заболеваний и др.;
- доводить до сведения руководителя ДООУ о замечаниях по контролю за приготовлением пищи.

3.2. Бракерская комиссия ответственна за:

- соблюдение и выполнение требований по условиям хранения, приготовления и реализации пищевой продукции в ДООУ; согласно СанПиН 2.4.1.3049-13;
- ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции согласно СанПиН 2.4.1.3049-13;
- выполнение требований по отбору и хранению суточной пробы в ДООУ на пищеблоке; СанПиН 2.4.1.3049-13;
- выполнение требований по составлению ежедневного меню-требования на основе 10- дневного меню ДООУ, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13;
- своевременное и оперативное информирование вышестоящее руководство ДООУ об аварийных случаях на пищеблоке.

4. Организация деятельности бракерской комиссии.

4.1. Бракерская комиссия избирается в количестве не менее 3 человек, до начала учебного года. Ее состав утверждается Приказом заведующего ДООУ.

4.2. Работает бракерская комиссия на общественных началах (возможно стимулирование членов комиссии ежемесячными денежными премиями при условии наличия средств в ФОТ).

4.3. Бракерская комиссия работает на основе требований СанПиН 2.4.1.3049-13 в части контроля за организацией питания детей в ДООУ, Приказа заведующего ДООУ по организации питания детей в ДООУ и данного Положения.

Бракерская комиссия ежедневно контролирует соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 6 к СанПиН 2.4.1.3049-13), который хранится в течение года.

4.5. Бракерская комиссия проводит Органолептическую оценку пищи на основе соответствующей Методики (см. Приложение 1).

В случае обнаружения недоброкачественных продуктов питания, бракерская комиссия оформляет Акт о недоброкачественной продукции; с указанием оснований.

4.6. Бракерская комиссия ежедневно контролирует соблюдение технологии приготовления пищи, делая соответствующие записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции ДООУ (приложение № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

Контроль за приготовлением и выдачей пищи в ДООУ:

В соответствии с п.14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13 **выдача готовой пищи** разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией (одним из его членов). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. Определяется масса готового блюда путём его взвешивания на кухонных весах с маркировкой «готовая продукция».

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

В соответствии с п.14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13 непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Суточная проба отбирается в объеме:

- 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.

4.7. Бракеражная комиссия выполняет требования, предписания, замечания и предложения, вынесенные контролирующими органами Роспотребнадзора, прокуратуры, инспектора по питанию и др. в указанные сроки.

5. Документация.

5.1. Бракеражная комиссия ведет ежедневно:

- **Журнал бракеража готовой пищевой продукции.**

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ДОУ, утверждается заведующим ДОУ, пронумеровывается, сшивается и скрепляется подписью руководителя и печатью ДОУ. Хранится в ДОУ в течение одного года.

Журнал оформляется в соответствии с приложением № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

(образец)

Дата и час изготовле- ния блюда	Время снятия бракеража	Наименова- ние блюда, кулинарного изделия	Результаты органолепти- ческой оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализа- ции люда, кулинарного изделия	Подписи членов браке- ражной комиссии	Приме- чание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд ДОУ.

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд ДОУ утверждается заведующим ДОУ, пронумеровывается, сшивается и скрепляется подписью руководителя и печатью ДОУ. Хранится в ДОУ в течение одного года.

Журнал оформляется в соответствии с приложением № 8 таблица 2 к СанПиН 2.4.1.3049-13: таблица 2

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

(образец)

Дата	Наименование препара- та	Наимено- вание блюда	Количес- тво питаю- щихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизиро- ванного блюда	Время приема блюда	Приме- чание
1	2	3	4	5	6	7	8

- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании ДОУ.

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании ДОУ утверждается заведующим ДОУ, пронумеровывается, сшивается и скрепляется подписью руководителя и печатью ДОУ. Хранится в ДОУ в течение одного года.

Журнал оформляется в соответствии с Приложением № 6 к СанПиН 2.4.1.3049-13, который хранится в течение года:

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

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

Приложение 1

к Положению о бракеражной комиссии.

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 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. 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 ДОУ 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 **кочищается** 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.) выдана 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