



## 1. Общие положения.

1.1. Комиссия по бракеражу (бракеражная комиссия) является ежегодно выборным органом контроля организации питания в МБДОУ «ДС № 20 имени 1 Мая»

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

В состав бракеражной комиссии МБДОУ могут входить:

- заведующий МБДОУ,
- специалист по административно – хозяйственной деятельности,
- мед. сестра (по согласованию),
- повар,
- представители от трудового коллектива.

1.3. Бракеражная комиссия действует на основании:

- Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Устава МБДОУ «ДС № 20 имени 1 Мая» и других нормативно-правовых актов.

1.4. Бракеражная комиссия создается с целью организации контроля за приготовлением пищи в МБДОУ. Результаты контроля регистрируются в специальных журналах( ведение не 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 МБДОУ и трудового коллектива;
- внедрение и соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в работу всего персонала МБ ДОУ, а также контроль за их исполнением;
- контроль за организацией приготовления питания в МБ 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 МБДОУ (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 МБДОУ; к режиму питания; к перевозке и приему пищевых продуктов в МБДОУ);
- информирует руководителя МБДОУ, вышестоящее руководство отдела образования, учредителя, население (родителей) о возникновении аварийных ситуаций в МБДОУ (на пищеблоке);
- 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 МБДОУ;
- 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 Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- контролировать составление ежедневного меню, отвечающего всем требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- контролировать объемы порций приготавливаемых блюд;
- информировать руководителя МБДОУ 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 МБДОУ о замечаниях по контролю за приготовлением пищи.

3.2. Бракеражная комиссия ответственна за:

- соблюдение и выполнение требований по условиям хранения, приготовления и реализации пищевой продукции в МБ ДОУ, согласно Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- выполнение требований по отбору и хранению суточной пробы в МБ ДОУ на пищеблоке, согласно Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- своевременное и оперативное информирование вышестоящее руководство МБДОУ об аварийных случаях на пищеблоке.

4. Организация деятельности бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия избирается в количестве не менее 3 человек. Ее состав утверждается Приказом заведующего МБДОУ.

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

4.3. Бракеражная комиссия работает на основе требований в части Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и приказа заведующего МБДОУ по организации питания детей в МБДОУ и данного Положения.

Бракеражная комиссия ежедневно контролирует соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании), который хранится в течение года.

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

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

4.6. Бракеражная комиссия ежедневно контролирует соблюдение технологии приготовления пищи.

Контроль за приготовлением и выдачи пищи в МБ ДОУ «ДС № 20 имени 1 Мая»:

Согласно санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией (одним из его членов)..

*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.*

Согласно санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ,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(медицинской сестрой).

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

**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.

- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд МБДОУ.

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

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

**Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

(образец)

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество порций	Общее количество внесенного витаминного препарата №	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании МБДОУ.

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

Журнал оформляется в соответствии с Приложением к СанПиН 2.4.1.3049-13, который хранится в течение года:

Приложение №3 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании**

Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в "С)					
	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, образуемая 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 сероватожелтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образуемая 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 яркокрасного 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 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 зачищается от желтоватого края! Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки!



**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
<b>Завтрак</b>		
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
<b>Обед</b>		
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
<b>Полдник</b>		
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
<b>Ужин</b>		
Овощное блюдо, каша	120-200	200-250
Творожное блюдо	70-120	120-150
Напиток	150-180	180-200
Свежие фрукты	40-75	75-100
<b>Хлеб на весь день:</b>		
пшеничный	50-70	110
ржаной	20-30	60