


<p>ПРИНЯТО на заседании Общего собрания трудового коллектива Протокол от <u>03.12.19</u> № <u>4</u></p>	<p>УТВЕРЖДЕНО Приказом заведующего МБДОУ ЦРР – «Д/с №90» от <u>03.12.19</u> № <u>70-оск</u>  Н.А.Прусских</p>
---	---

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном дошкольном**  
**образовательном учреждении центр развития ребенка-**  
**«Детский сад №90 «Надежда»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центр развития ребенка - «Детский сад №90 «Надежда» (далее - МБДОУ) разработано на основании СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарноэпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»; Положения об организации питания в МБДОУ; Устава МБДОУ в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарногигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создается и действует бракеражная комиссия (далее-Комиссия). Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

**2. Порядок создания Комиссии и ее состав**

2.1. Комиссия создается и утверждается приказом заведующего МБДОУ в начале календарного года.

2.2. Комиссия состоит из 3-4 человек.

В состав Комиссии входят:

- заведующий МБДОУ, лицо, заменяющее заведующего;
- педагогический работник МБДОУ;
- сотрудник МБДОУ;

- заведующий хозяйством.

### **3. Полномочия Комиссии**

#### **3.1. Комиссия:**

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.2. Комиссия осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

3.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Выдача готовой продукции проводится только после проведения приемочного контроля (снятия пробы) Комиссией, записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (далее-Журнал), результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в Журнале отмечаются результаты проб, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия обязана снять изделия с раздачи.

3.4. Форма Журнала утверждена санитарными правилами и нормами (Приложение №8 к СанПиН 2.4.13049-13, таблица 1). Журнал пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится на пищеблоке.

3.5. Члены Комиссии ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

3.6. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.7. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче, и вносятся в Журнал, где Комиссия ставит свои подписи напротив записи «НЕ РАЗРЕШЕНО».

3.8. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: Порционные блюда - в полном объеме; Холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г.

3.9. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в специально отведенном месте в холодильнике для овощей. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар МБДОУ.

3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

#### **4. Заключительные положения**

4.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

4.2. Заведующий МБДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов Комиссии.

4.3. Заведующий МБДОУ обязан содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
для бракеражной комиссии МБДОУ ЦРР-«Д/с №90»  
по снятию пробы готовых блюд

**1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. В журнале необходимо отмечать результат пробы обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.3. Члены бракеражной комиссии, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

**2. Методика органолептической оценки пищи**

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2.2. Определяется запах пищи. 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.

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

2.4. 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.

### **3. Органолептическая оценка первых блюд**

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

### **4. Органолептическая оценка вторых блюд**

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

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

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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.

4.7. 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.

## ИНСТРУКЦИЯ

для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания в  
МБДОУ ЦРР-«Д/с №90»

### 1. Общие положения

1.1. Заведующему продуктовым складом необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в МБДОУ. А именно проверить, как доставляются продукты в МБДОУ: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно); как складироваются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки).

1.2. Заведующий продуктовым складом обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки, заведующего продуктовым складом за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН.

Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

1.3. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку.



Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

1.4. В холодильном оборудовании необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать заведующий хозяйством в Журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение №6 к СанПиН 2.4.13049-13») ежедневно.

### **1. Функции**

Заведующий продуктовым складом, ответственный за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции: обеспечение:

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов;
- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации.

### **3. Должностные обязанности**

Для выполнения возложенных на заведующего продуктовым складом ответственный за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

- 3.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещения склада и обеспечивать их своевременный ремонт.
- 3.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в складе с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.
- 3.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов, разрешенных в МБДОУ).
- 3.4. Обеспечивать сбор, хранение своевременный возврат тары на базу.
- 3.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.
- 3.6. Обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
- 3.7. Соблюдает режим хранения продуктов.
- 3.8. Осуществляет обсчет меню - требований в количественном и суммарном выражении.

- 3.9. Участвует в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
- 3.10. Выдает продукты повару по весу, указанному в меню-раскладке.
- 3.11. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.12. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- 3.13. Следить за правильным хранением скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- 3.14. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.15. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты
- 3.16. Принимает участие в проведении инвентаризаций.
- 3.17. Следит за санитарным состоянием продуктового склада.
- 3.18. Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.

#### **4. Ответственность**

- 4.1. Заведующий продуктовым складом, ответственный за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность:
- за сохранность продуктов;
  - за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами;
  - за соблюдение санитарно-гигиенического режима в складе;
  - за соблюдением норм выдачи продуктов;
  - за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
  - за своевременный заказ продуктов;
  - за своевременное списание недоброкачественных продуктов;
  - за выполнение настоящей инструкции.
- 4.2. За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ.
- 4.3. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.
- 4.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка МБДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений заведующего МБДОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей

инструкцией заведующий продуктовым складом несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.

За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

4.5. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в МБДОУ заведующий продуктовым складом привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

4.6. За виновное причинение МБДОУ или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей заведующий продуктовым складом несет материальную ответственность (за продукты и все имущество склада) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

Пронинуровано,  
Пронумеровано, скрещено  
печатью

*И. Г. Шихов*  
Заведующий МБДОУ ЦРР-  
«Д/с №90»

В.Н.А. Прусских  
документов

