

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 47

Приморского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада № 47
Приморского района Санкт-Петербурга
(протокол от 14.09.2022 № 1)

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего
ГБДОУ детского сада № 47
Приморского района Санкт-Петербурга
от **14.09.2022 № 14**

С учётом мнения Совета родителей:
ГБДОУ детского сада № 47
Приморского района Санкт-Петербурга
(протокол от 14.09.2022 № 1)

**Положение о бракеражной комиссии
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 47
Приморского района Санкт-Петербурга**

1. Общие положения

- 1.1 Бракеражная комиссия Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 47 Приморского района Санкт-Петербурга (далее - Комиссия) создается в целях осуществления качественного и систематического общественного контроля за организацией питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 47 Приморского района Санкт-Петербурга (далее - ОУ), контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ.
- 1.2 Комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.3 В своей деятельности Комиссия руководствуется действующими нормативными правовыми актами Российской Федерации, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами ОУ.
- 1.4 Комиссия является постоянно действующим органом ОУ и осуществляет свои полномочия на общественных началах.
- 1.5 Комиссия взаимодействует с органами управления ОУ и организациями общественного питания на основе принципов сотрудничества и автономии.

2. Состав Комиссии

- 2.1 Состав Комиссии, срок её полномочий утверждается приказом заведующего ОУ.
- 2.2 Общее число членов Комиссии, включая председателя Комиссии, может составлять от 3 (трёх) до 5 (пяти) человек. Ротация состава Комиссии проводится ежегодно по состоянию на начало учебного года.
- 2.3 В состав Комиссии могут входить: руководитель (заместитель руководителя) ОУ; должностные лица ОУ, ответственные за организацию питания; медицинские работники; педагогические работники; родители (законные представители) несовершеннолетних воспитанников, иные работники ОУ.
- 2.4 В случае досрочного выбытия или вывода члена Комиссии из её состава заведующий ОУ принимает меры к замещению вакансии.
- 2.5 Решение об изменении состава Комиссии принимается ОУ в следующих случаях:
 - прекращения (возникновения) трудовых отношений с работниками ОУ (за исключением медицинских работников, не являющихся работниками ОУ);
 - прекращения (возникновения) образовательных отношений;
 - по желанию члена Комиссии выйти из её состава, выраженному в письменной форме;
 - в иных случаях по решению заведующего ОУ.
- 2.6 Председателем Комиссии является заведующий ОУ.

3. Бракераж пищевой продукции

- 4.1 Бракераж пищевой продукции производится на основе органолептического анализа продукции, который включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество.
- 4.2 Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

- 4.3 Члены Комиссии при бракераже скоропортящейся пищевой продукции осуществляют проверку соответствия поставляемых товаров (продуктов питания) заявленным маркировкам и характеристикам, а также их качественного соответствия.
- 4.4 При снятии бракеражной пробы скоропортящейся пищевой продукции 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.
- 4.5 Члены Комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы готовой пищевой продукции за 30 минут до начала раздачи пищи.
- 4.6 Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей. Меню должно быть утверждено заведующим, ответственным за меню (по приказу заведующего), поваром.
- 4.7 Пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно тщательно перемешав пищу в котле.
- 4.8 Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.
- 4.9 Результаты бракеражной пробы готовой пищевой продукции заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции, согласно приложению № 1.
- 4.10 Результаты бракеражной пробы скоропортящейся пищевой продукции заносятся в Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, согласно приложению № 2.
- 4.11 В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.12 Замечания и нарушения, установленные Комиссией, заносятся в соответствующий журнал бракеража готовой пищевой продукции или скоропортящейся пищевой продукции.

4. Делопроизводство

- 4.1 Журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью.
- 4.2 Журналы хранятся в составе отдельного дела в ОУ в течение 3 лет.
- 4.3 Ответственность за делопроизводство возлагается на кладовщика.

5. Заключительные положения

- 4.1 Члены комиссии несут ответственность за компетентность принимаемых решений при оценке пищевой продукции.
- 4.2 Настоящее Положение вступает в силу с даты его утверждения заведующим ОУ и действует до принятия нового Положения. Все Приложения к настоящему Положению, а равно изменения и дополнения, являются его неотъемлемыми частями.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Инструкции (приложение 1, приложение 2). Приложение 1 К Положению о бракеражной комиссии

4 ИНСТРУКЦИЯ для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд 1. Общие положения

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

1.2 Выдача готовой продукции, проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др. 1.3 Лица, 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 не протертых 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 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 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. 5. Критерии оценки качества блюд 5.1 «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией. 5.2 «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить. 5.3 «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить. 5.4 «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда Приложение 2 б К Положению о бракеражной комиссии

ИНСТРУКЦИЯ для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания 1. Общие положения 1.1 Заведующей необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ДОО. Проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складываются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в ДОО. 1.2 Руководитель обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов. 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 кладовщика, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиНом. 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 холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

2. Функции

2.1 На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции обеспечения:

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации;
- необходимым набором продуктов на 10 дней.

3. Должностные обязанности

Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

3.1 Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.

3.2 Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой 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, разрешённых в ДООУ);

3.4 Обеспечивать сбор, хранение и 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; имеет 10-дневный запас продуктов.

3.8 Ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.

3.9 Осуществляет обшчёт меню-требований в количественном и суммарном выражении;

3.10 Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.

3.11 Выдавать продукты руководителю структурного подразделения повару по весу, указанному в меню-раскладке.

3.12 Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

3.13 Следить за своевременной реализацией продуктов питания.

3.14 Следить за правильным хранением скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.

3.15 Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.

3.16 Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

3.17 Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.

3.18 Принимает участие в проведении инвентаризаций.

3.19 Следит за санитарным состоянием кладовой.

3.20 Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.

4. Ответственность

4.1 Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность:

- за сохранность продуктов;
- за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами;
- за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
- 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 ДООУ, иных локальных нормативных актов, 8 законных распоряжений руководителя ДООУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией кладовщик 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, санитарногигиенических требований к организации

хранения и реализации продуктов в ДОО кладовщик привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ. 4.6 За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.