

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
КАЛИНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ
ГУРЬЕВСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №17 «КОЛОСОК»

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
МАДОУ «Детский сад № 17 «Колосок»

Протокол № 3 от 29.12.2021 года

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МАДОУ
«Детский сад № 17 «Колосок»
Марчихина О.И.



Приказ от 29.12.2021 г. № 59-А

МП

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 17 «Колосок»

1. Общие положения

1.1. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, Советом родителей.

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.4. Учреждение имеет Бракеражные журналы:

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (хранится у кладовщика) (Приложение № 9 к Программе производственного контроля в МАДОУ «Детский сад № 17 «Колосок»)
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (хранится у ответственного за питание) (Приложение № 8 к Программе производственного контроля в МАДОУ «Детский сад № 17 «Колосок»)

1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.

2.2. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ДОУ на начало учебного года.

2.3. Бракеражная комиссия состоит:

- заведующий ДОУ (председатель комиссии);
- заместитель заведующего по УВР;
- повара;

- кладовщик.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия учреждения осуществляет свою деятельность в рамках следующих полномочий:

- 3.1.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
 - 3.1.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.
 - 3.1.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню.
 - 3.1.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке.
 - 3.1.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
 - 3.1.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.
 - 3.1.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
 - 3.1.8. 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.; в соответствии с методикой проведения органолептической оценки, правилах снятия бракеража готовой продукции (Приложение № 15 к Программе производственного контроля в МАДОУ «Детский сад № 17 «Колосок»), с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии.
 - 3.1.9. Имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний. при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами»
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в детском саду

4.1. Оценка кулинарной продукции происходит с помощью контрольного взвешивания продукции и ее органолептических показателей: внешнего вида, цвета, запаха, вкуса, консистенции и сочности.

4.1.1. **Контрольное взвешивание** продукции проведите, чтобы установить, соответствует ли масса блюда или изделия объемам, которые указаны в меню. Для этого с раздачи отберите необходимое количество продукции и определите ее среднюю массу. Чтобы определить среднюю массу:

- штучных изделий или полуфабрикатов – взвесьте все отобранные изделия одновременно, а затем поделите на их общее количество;
- порционных блюд – взвесьте каждое выбранное блюдо отдельно, суммируйте полученные показатели, а затем поделите на их общее количество;
- продукции к блюдам, например сливочного масла, соуса или сметаны – проверьте массу мерников и ложек, а затем взвесьте продукты.

4.1.2. **Органолептическая оценка** начинают с блюд, которые имеют слабовыраженный запах и вкус, затем приступайте к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимайте послевкусие, используя нейтрализующие продукты.

При бракераже продукции, учитывают особенности оценки для продукции массового изготовления. Качество продукции устанавливают с помощью характеристик, которые установлены в пункте 4.6 ГОСТ 31986-2012.

Характеристики блюда или изделия	Балл и оценка
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов	5 баллов (отлично)
Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.	4 балла (хорошо)
Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д.	3 балла (удовлетворительно)
Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.	2 балла (неудовлетворительно)

Если обнаружены недостатки или дефекты продукции, снижают баллы в соответствии с рекомендациями, которые приводит приложение Б к ГОСТ 31986-2012. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают, как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой.

4.1.3. Результаты бракеража готовой кулинарной продукции отразите в журнале.

В журнале укажите:

- дату и час изготовления блюда;
- время снятия бракеража;
- наименование блюда или изделия;
- оценку готовой кулинарной продукции;
- разрешение к реализации;
- подписи членов комиссии.

В примечании укажите факты запрета к реализации готовой продукции. Журнал пронумеруйте, прошнуруйте и скрепите печатью. Вести и хранить бракеражный журнал поручите председателю бракеражной комиссии.

5. Заключительные положения

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

5.3 Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №17 «Колосок»
О.И. Марчихина
Приказ от 29.12.2021 № 59-А

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА БРАКЕРАЖ ПОСТУПАЮЩИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.

1. Общие положения

1.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов, назначается приказом заведующего ДОУ на начало календарного года.

1.1.1 Заведующему хозяйством и (или) кладовщику необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ДОУ. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: 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 хозяйством и (или) кладовщик 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 кладовщика, ответственного 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 холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

2. Функции.

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

2.1. Обеспечение:

- 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 (20) 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 ДОУ);
- 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 (20)-дневный запас продуктов, некоторых из них.
- 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 быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- 3.15. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.
- 3.16. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.
- 3.17. Принимает участие в проведении инвентаризаций.
- 3.18. Следит за санитарным состоянием кладовой.
- 3.19. 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 причинение материального ущерба (за продукты и все имущество кладовой) в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.
- 4.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ДОУ, иных локальных нормативных актов, законных

распоряжений руководителя ДООУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией заведующий хозяйством и (или) кладовщик несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.

4.4. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ДООУ заведующий хозяйством и (или) кладовщик привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

4.5. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей заведующий хозяйством и (или) кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

Составитель: заведующий МАДОУ «Детский сад №17 «Колосок» Марчихина О.И.

Ознакомлена:

1. Общие положения

1.1. В целях обеспечения качественного и систематического контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приходе, приеме и реализации пищи в ДООУ создается и действует Бригадная комиссия.

1.2. Бригадная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, Советом родителей.

1.3. Все члены и кандидаты в члены, состоящие на учете в ДООУ, подлежат обязательному брикетированию во время их посещения. Брикетирование проводится до начала отъезда каждой смены при предъявленной партии.

1.4. Учреждение посещает Бригадная комиссия:

Журнал Бригадной комиссии хранится в складском помещении продуктов, поступающих на питание (хранится у кладовщика) (Приложение № 9 к Инструкции по организации питания в МАДОУ «Детский сад № 17 «Колосок»).

Журнал Бригадной комиссии хранится в складском помещении (хранится у ответственного за питание) (Приложение № 10 к Инструкции по организации питания в МАДОУ «Детский сад № 17 «Колосок»).

1.5. Бригадная комиссия должна быть полностью укомплектована, квалифицирована и обеспечена техникой учреждения.

2. Порядок создания Бригадной комиссии

2.1. Бригадная комиссия создается из числа работников Бригадной комиссии.

2.2. Бригадная комиссия создается приказом заведующего ДООУ на период учебного года.

2.3. Бригадная комиссия состоит:

заведующий ДООУ (председатель комиссии)

заместитель заведующего ДООУ

повар

Прошито, пронумеровано
8 листов
Заведующий МАДОУ
«Детский сад № 17
«Колосок»
Марчихина О.И. МП

