

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад компенсирующего вида №77 «Крымчаночка»
Муниципального образования городской округ Симферополь
Республики Крым

Г. Симферополь ул. Крымских Партизан, 19 т (3652)44-36-00, krymchanocha77@mail.ru

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК МБДОУ №77
«Крымчаночка»

Н.А. Гетерина



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ №77
«Крымчаночка»

Луценко О.А.
приказ №65-08
от «14» января 2022г.



ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения

«Детский сад компенсирующего вида № 77 «Крымчаночка»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.3./2.4. 3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача в РФ от 27.10. 2020 г. №32., «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (СП 2.4.3648-20), утвержденные Главным государственным санитарным врачом в РФ от 28.09. 2020 г. №28, СП 3.1/2.4.3598 -20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом МБ ДОУ «Детский сад компенсирующего вида № 77 «Крымчаночка».

1.2. Комиссия создается в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей.

Задачи комиссии:

- контроль приготовления блюд и качество приготовления блюд;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ.

1.3 Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего Учреждением. Состав комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего МБДОУ.

1.4. Бракеражная комиссия состоит из 3-6 членов. В состав комиссии могут входить:

- заведующий (председатель комиссии);
- заведующий хозяйством;
- медицинская сестра;
- член профсоюзного комитета;
- представитель родительской общественности.

1.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МБДОУ.

2. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Комиссия осуществляет:

1) контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

2) проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;

3) проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

4) проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

5) следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;

6) следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

7) осуществляет: контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

8) проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

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

3.3 Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

3.4 Комиссия составляет акты на списание продуктов

3.5 При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

3.6 Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

- создание атмосферы (использование музыки, знакомство с блюдом, сервировка стола)

- оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся не съеденной пищи, причина)

3.7 Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в Учреждении.

3.8 Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

3. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ

3.1 Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак). В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.2 Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.

3.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

3.4. Администрация МБДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению недостатков.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

4.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов,

4.2. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета.

5. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

5.1. Учреждение имеет Бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

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

5.3 Журнал бракеража готовой продукции хранится у медицинской сестры.

5.4 Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится на складе и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

№ п/п	Содержание документа	Статус документа
1	Уведомление о приеме на работу	Исполнено
2	Уведомление о приеме на работу	Исполнено
3	Уведомление о приеме на работу	Исполнено
4	Уведомление о приеме на работу	Исполнено
5	Уведомление о приеме на работу	Исполнено
6	Уведомление о приеме на работу	Исполнено
7	Уведомление о приеме на работу	Исполнено
8	Уведомление о приеме на работу	Исполнено
9	Уведомление о приеме на работу	Исполнено
10	Уведомление о приеме на работу	Исполнено
11	Уведомление о приеме на работу	Исполнено
12	Уведомление о приеме на работу	Исполнено
13	Уведомление о приеме на работу	Исполнено
14	Уведомление о приеме на работу	Исполнено
15	Уведомление о приеме на работу	Исполнено
16	Уведомление о приеме на работу	Исполнено
17	Уведомление о приеме на работу	Исполнено
18	Уведомление о приеме на работу	Исполнено
19	Уведомление о приеме на работу	Исполнено
20	Уведомление о приеме на работу	Исполнено

Приложение №1 к Положению о бракеражной комиссии

УТВЕРЖДАЮ
 Заведующий МБДОУ №77
 «Крымчаночка»
 _____ / Луценко О.А.
 приказ
 от «__» _____ 20__ г.

ПЛАН
 РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ _____ УЧЕБНЫЙ ГОД

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	Сентябрь Январь Май	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (завхоз, председатель ПК)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии,
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на " ДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь Май	Председатель комиссии

Приложение №2 к Положению о бракеражной комиссии

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ №77
«Крымчаночка»
_____ / Луценко О.А.
приказ
от «__» _____ 20__ г.

Инструкция № 1

Для членов бракеражной комиссии по пробе 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 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 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 пассерованные 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.

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.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ №77
«Крымчаночка»
_____ / Луценко О.А.
приказ
от «__» _____ 20__ г.

ИНСТРУКЦИЯ № 2

Для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания

1. Общие положения

1.1. Заведующей необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в МБДОУ. 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 складировются 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 МБДОУ.

1.2. Руководитель 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. В нем должны быть ежедневные отметки кладовщика, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «К устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

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 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 МБДОУ);
- 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 обсчёт 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. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.12. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- 3.13. Следить за правильным хранением быстро портящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- 3.16. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 5-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.
- 3.17. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.18. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.
- 3.19. Принимает участие в проведении инвентаризаций.
- 3.20. Следит за санитарным состоянием кладовой.
- 3.21. 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 МБДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя МБДОУ, 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, санитарно-

гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в МБДОУ 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.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ №77

«Крымчаночка»

_____ / Луценко О.А.

приказ

от «__» _____ 20__ г.

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, 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 мясной сок красного цвета.

Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачество мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

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

У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей. У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска,

покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или 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. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым 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, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинки белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях 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 желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Приложение №5 к Положению о бракеражной комиссии

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ №77
«Крымчаночка»

_____ / Луценко О.А.
приказ
от «__» _____ 20__ г.

МЕТОДИКА ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ

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

Определяется запах продуктов. 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.

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

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.

Приложение №6 к Положению о бракеражной комиссии

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ №77
«Крымчаночка»
_____ / Луценко О.А.

приказ
от «__» _____ 20__ г.

ТРЕБОВАНИЯ К ДОКУМЕНТАМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

При организации питания детей в дошкольном образовательном учреждении (далее - ДОУ) важно правильно оформлять и вести необходимую документацию. Кроме того, следует своевременно контролировать изменения в законодательстве и поддерживать картотеку документов в актуальном состоянии.

Производственный контроль организации питания

Основным документом, который определяет порядок производственного контроля при организации питания воспитанников, является программа производственного контроля. На практике она часто оформляется в виде таблицы: в строках перечисляются объекты контроля, а в графах регламентируется порядок проведения мероприятий (таблица).

Рекомендуемая форма программы производственного контроля

Объект контроля	Контролируемые параметры (показатели)	Точка (место) контроля(а т. ч. критические контрольные точки)	Периодичность контроля	Методика (технология, процедура) контроля	Ответственное лицо или организация, привлекаемая на договорной основе	Способ регистрации результатов контроля (используется форма учетно отчетной документации)

Информация, заносимая в графы таблицы, может носить отсылочный характер, т. е. содержать ссылки на другие документы - внутренние документы учреждения, используемую техническую документацию или официальные нормативные и методические документы, действующие на уровне федерации или субъекта РФ.

В соответствии с санитарными правилами программа производственного контроля должна содержать в себе следующие перечни, которые рекомендуется оформлять в виде приложений к ней:

1. Перечень официально изданных санитарных правил (технических регламентов), методов и методик контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью.
2. Перечень должностных лиц, осуществляющих контроль.
3. Перечень работников, подлежащих медосмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.
4. Перечень (номенклатура) осуществляемых работ, услуг, выпускаемой и реализуемой продукции (ассортимент) и других видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека.
5. Перечень мероприятий по обоснованию безопасности для человека и окружающей среды продукции, работ, услуг (санитарноэпидемиологическая экспертиза, установление и обоснование сроков годности продукции, разработка и утверждение рационов питания и т. п.).
6. Перечень форм учета и отчетности (и сами формы).
7. Перечень возможных аварийных ситуаций (в котором обычно перечисляются возможные аварийные ситуации, тактика санитарнопротивоэпидемических мероприятий при их возникновении, органы и структуры, которые в каждом случае необходимо оповестить).

Ведение учетно-отчетной документации по результатам производственного контроля.

Важным условием эффективного производственного контроля при организации питания в ДОУ является правильное, полное и своевременное ведение учетноотчетной документации. Ее ведут ответственные лица по каждому конкретному объекту (показателю) производственного контроля. Формы документов для регистрации и учета результатов контроля следует перечислить и привести в программе производственного контроля объекта. Как правило, большинство из них разрабатывается и утверждается самим образовательным учреждением.

Перечень документов по питанию, обязательных для ведения в ДОУ

1. Нормативно-методические документы:
 - действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к ДОУ, ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции (в т. ч. кулинарной);

- технические регламенты на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые виды пищевых продуктов;
 - нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии;
 - прочие инструктивно-методические документы.
2. Технические документы:
 - техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов) на всю изготавливаемую кулинарную продукцию – готовые блюда и кулинарные изделия и полуфабрикаты;
 - прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т. п.).
 3. Рацион питания воспитанников, согласованный в установленном порядке с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
 4. Внутренняя документация, определяющая функции, обязанность и ответственность работников (приказы, положения, должностные инструкции).
 5. Договоры с поставщиками товаров и услуг:
 - с поставщиками продовольственных товаров;
 - на поставку моющих и дезинфицирующих средств;
 - на проведение дезинсекции и дератизации;
 - с медицинским учреждением (в договоре должны детально регламентироваться функции медицинского работника ДООУ по осуществлению контроля питания воспитанников);
 - на вывоз твердых бытовых отходов;
 - на вывоз и утилизацию люминесцентных ламп;
 - на осуществление работ по производственному контролю со сторонними организациями (включая лабораторно-инструментальный производственный контроль).
 6. Документация по бюджетному учету, в т. ч. Меню-требования) и накопительная ведомость по расходу продуктов.
 7. Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т. п., товарно-транспортные документы (накладные) на получаемые товары (пищевые продукты, материалы, моющие и дезинфицирующие средства и т. п.).
 8. Документы (заверенные копии), подтверждающие качество и безопасность на получаемые (закупаемые) пищевые продукты:
 - удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя;

- декларация о соответствии (для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации, – сертификат соответствия);
 - свидетельство о государственной регистрации (санитарно-эпидемиологическое заключение);
 - ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье).
9. Документы, подтверждающие качество и безопасность оборудования, посуды, упаковочных и других материалов, контактирующих с пищей:
- удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя;
 - декларация о соответствии (для материалов, подлежащих обязательной сертификации, – сертификат соответствия);
 - свидетельство о государственной регистрации.
10. Документы, подтверждающие качество и безопасность моющих (санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификат соответствия) и дезинфицирующих средств (свидетельство о государственной регистрации, сертификат соответствия); инструкции по применению (методические указания) на используемые дезинфицирующие средства.
11. Эксплуатационная документация (инструкции и руководства по эксплуатации) на торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное и прочее оборудование.
12. Документы с информацией для потребителей:
- ежедневное меню
 - информация об исполнителе услуг, прочие сведения об услугах по производству и организации потребления продукции общественного питания.
13. Инструкции, извлечения из документов и рабочие экземпляры документов для размещения непосредственно на рабочих местах.
15. Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) и гигиенической аттестации.

