

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 27
Г. УГЛЕГОРСКА САХАЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ

694920, Сахалинская область, г. Углегорск, ул. Пионерская, 12; тел./факс 45-024; E-mail: ds27ugl@yandex.ru

СОГЛАСОВАНО¹
Протокол заседания Родительского комитета
МБДОУ № 27 г. Углегорска Сахалинской области
от 07.06.2011 № 3

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ №27 г. Углегорска

 /Н.В.Абрамова /

(Подпись)
08.06.2011 (Дата)

Введено в действие приказом по МБДОУ № 27
г. Углегорска
от 08.06.2011 № 91-а

**ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ
ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
(БРАКЕРАЖНОЙ)**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ:

Комиссия по контролю организации питания дошкольников – это профессиональное объединение работников, заинтересованных в форме коллективного сотрудничества по соблюдению санитарно-гигиенических требований к организации детского рационального питания в МБДОУ № 27 г. Углегорска.

2. ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

- 2.1. Контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания в ДОУ.
- 2.2. Обеспечение воспитанников полноценным, качественным, вкусным и разнообразным питанием.

3. СОДЕРЖАНИЕ, ФОРМЫ РАБОТЫ И ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

- 3.1. Комиссия по контролю организации питания действует на базе МБДОУ № 27 г. Углегорска.
- 3.2. В состав комиссии по контролю организации питания включаются медицинская сестра диетическая, работники пищеблока, воспитатели и руководители учреждения.
- 3.3. Создание комиссии по контролю организации питания оформляется приказом по МБДОУ, в содержании которого отражены назначение деятельности комиссии, состав, руководитель, время и порядок работы, форма отчетности.
- 3.4. План работы комиссии по контролю организации питания утверждается заведующим учреждения.
- 3.5. Члены комиссии по контролю организации питания должны быть ознакомлены с основами о рациональном питании дошкольников, о продуктах и блюдах, о технике составления меню и основными санитарно-гигиеническими требованиями к качеству продуктов и их хранению.
- 3.6. Содержание работы комиссии по контролю организации питания определяется произвольно и обусловлено конкретной задачей.
- 3.7. Для осуществления контроля организации питания в МБДОУ № 27 г. Углегорска необходимы следующие конкретные действия по реализации контроля:
 - Наличие документации:
 1. табеля посещаемости детей;

2. 10-дневное меню (утвержденное заведующим МБДОУ № 27 г. Углегорска ;
 3. книги прихода и расхода продуктов;
 4. акты снятия остатков натуральных продуктов питания;
 5. ежедневное меню-требование, утвержденное заведующим;
 6. журнал «Бракераж сырой продукции»;
 7. журнал «Бракераж готовой продукции»;
 8. документы на получаемые продукты, их соответствие санитарным требованиям;
 9. приказ о зачислении работников на питание;
 10. журнал накопительной ведомости;
- Наличие посуды и ее состояние (столовая, кухонная);
 - Соблюдение правил обработки и мытья посуды;
 - Соблюдение санитарно-гигиенических условий (мытьё, раздача, прием пищи);
 - Наличие технологических карт приготовления блюд;
 - Соблюдение технологии приготовления пищи (памятки, рекомендации, документы в помощь повару);
 - Соблюдение принципов составления меню;
 - Соответствие рациона питания примерному меню;
 - Правильность закладки основных продуктов;
 - Соответствие объемов приготовленного питания количеству воспитанников и объему разовых порций;
 - Вымер посуды для контроля за выходом блюд;
 - Контроль за соблюдением натуральных норм и калорийности питания (ясли, детский сад);
 - Проведение витаминизации готовой пищи;
 - Разнообразие блюд;
 - Договоры с поставщиками;
 - Соблюдение требований к транспортировке пищевых продуктов;
 - Выполнение требований к условиям хранения продуктов питания;
 - Контроль за соблюдением сроков хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов питания;
 - Маркировка помещений для хранения пищевой продукции;
 - Контроль за организацией питания детей в группах;
 - Соблюдение сервировки стола, эстетики и гигиены приема пищи; наличие остатка пищи;
 - Организация индивидуального щадящего питания детей (диетпитание);
 - Качество мытья посуды в группах;
 - Соблюдение режима питания дошкольников;
 - Условия труда сотрудников и состояние производственной среды пищеблока;
 - Контроль исправности теплового технологического и холодильного оборудования;
 - Соблюдение маркировки кухонного и разделочного инвентаря и оборудования пищеблока;
 - Санитарное состояние пищеблока;
 - Наличие маркированного уборочного инвентаря;
 - Наличие соответствующих моющих средств, дезинфицирующих растворов, их хранение;
 - Отбор и хранение суточных проб;
 - Проведение ежедневного медицинского осмотра сотрудников пищеблока;
 - Контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
 - Своевременная смена спецодежды;

О всех случаях грубых нарушений в организации питания детей или случаях невыполнения сделанных замечаний и предложений необходимо информировать администрацию МБДОУ.

4. Оценка организации питания в ДОУ

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.2. Все замечания и предложения, сделанные в процессе проверки, заносятся в журнал организации питания санитарного состояния МБДОУ с указанием сроков исполнения, которые должны быть взяты на контроль.
- 4.3. Все продукты, поступающие в учреждение, подлежат обязательному осмотру — бракеражу. Проверяется наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов. Недоброкачественное сырье в производство не допускается. Поставщику предъявляется претензия согласно установленному порядку.
- 4.4. Бракеражу подлежат все партии приготовленных блюд до начала отпуска на раздачу.
- 4.5. Результаты органолептической оценки блюд и изделий (а так же замечания, нарушения) заносятся в бракеражный журнал (по форме приложение 1 к рекомендациям по проведению бракеража в ДОУ). Бракеражный журнал ведет медицинская диетическая сестра. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 4.6. О всех случаях грубых нарушений в организации питания детей или случаях невыполнения сделанных замечаний и предложений необходимо информировать администрацию МБДОУ. Администрация учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Рекомендации по проведению бракеража в МБДОУ № 27 г. Угледгорска.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий, порядок применения которой изложен в настоящих рекомендациях, предназначена для использования на пищеблоке ДОУ.

Для своевременного проведения мероприятий по улучшению качества продукции, выпускаемой учреждением необходимо организовать бракеражную комиссию.

Основной задачей бракеражной комиссии должно быть обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции.

Порционные блюда контролируются медицинской диетической сестрой периодически в течение рабочего дня.

После проверки качества готовых блюд (изделий) бракеражная комиссия проверяет на раздаче правильность хранения пищи, наличие необходимых компонентов для отпуска блюд, температуру отпуска блюд.

Органолептическая оценка качества каждой партии выпускаемой продукции осуществляется по пятибалльной системе.

Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи каждому из показателей - внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции - дают соответствующие оценки: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - плохо. На основании оценок по каждому показателю определяется оценка блюда (изделия) в баллах (как средняя арифметическая, результат вычисляется с точностью до одного знака после запятой).

Каждая группа и вид блюд (изделий) имеет специфические свойства и соответствующий им показатель. В пределах группы блюд при их оценке необходимо обращать особое внимание на наиболее характерные свойства.

Характеристика органолептических свойств основных групп блюд (изделий):

Холодные блюда. В салатах и овощных закусках консистенция овощей характеризует степень их свежести, с которой связаны пищевая и биологическая ценность. Важны также цвет и внешний вид овощей, свидетельствующие о правильности хранения и технологической обработки. Измененный цвет овощей (с бурым оттенком) указывает на то, что измельченные овощи долго хранились открытыми на воздухе. По консистенции свежие сырые овощи должны быть упругими и сочными.

Супы. Основным показателем является вкус, определяемый концентрацией вкусовых веществ, которая достигается при использовании установленного количества основных продуктов, пряностей и приправ. В заправочных супах, в состав которых входит мучная пассеровка, жидкая часть должна быть нерасслоившейся, слегка сгущенной, без комков заварившейся муки. В прозрачных супах основное значение имеют цвет бульона, его прозрачность и консистенция гарниров, продукты которых должны быть мягкими, но сохранившими форму.

Блюда из овощей. В блюдах вареные овощи должны иметь характерный для данного вида, лишь слегка измененный тепловой обработкой. Нарезка овощей независимо от формы должна быть равномерной, консистенция - мягкой, сочной.

Блюда (изделия) из круп. Рассыпчатые каши должны иметь набухшие, мягкие, но сохранившие форму и упругость, отделяющиеся зерна крупы. У вязкой каши зерна крупы должны быть полностью набухшими, хорошо разварившимися, слипающимися. В горячем виде такая каша держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет и вкус каш соответствуют данному виду крупы. Изделия из круп (котлеты, биточки, запеканки) должны сохранять требуемую форму, иметь мягкую, сочную консистенцию, запах, свойственный входящим в их состав продуктам.

Блюда из мяса. Важным показателем качества блюд из мяса наряду со вкусом и запахом, влияющими на другие свойства, в общей оценке является консистенция. По этому показателю мясо (куском) должно быть мягким, легко раскусывающимся, сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Мажущаяся консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенного его количества.

Блюда из рыбы. Определяющие показатели рыбных блюд - вкус, запах и консистенция. Консистенция рыбы должна быть мягкой, сочной, но некрошливой. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная рыба - приятный, со слегка заметным привкусом свежего жира, на котором она жарилась.

Блюда из птицы. Одним из ведущих показателей является консистенция-она должна быть мягкой и сочной, обеспечивающей легкое отделение мяса от костей. Очень важно соблюдение правил порционирования тушек. Вкус мяса должен соответствовать виду птицы и установленному способу тепловой обработки.

Соусы. Качество соусов определяется цветом, концентрацией бульона и содержанием наполнителей. Кроме того, соусы должны иметь гладкую, нерасслоившуюся, умеренно густую консистенцию. В соусах с наполнителем важны правильное равномерное измельчение продуктов и соблюдение их соотношения с основной частью соуса.

Сладкие блюда. Основные органолептические показатели определяются видом блюда: кисели, желе должны иметь желеобразную однородную гладкую консистенцию; компоты- концентрацию сиропа, соотношение фруктов и жидкой части, установленные рецептурой.

Напитки. Качество чая, какао определяется ощущением степени концентрации, аромата и вкуса.

Мучные изделия. Консистенция мучных блюд из различных видов теста должна быть следующей: дрожжевого- эластичная, с хорошо развитой равномерной пористостью; песочного- мелкопористая, без закала, хрупкая, но не рассыпающаяся; блинного- рыхлая, эластичная

Для лиц, оценивающих продукцию, крайне необходимо знание свойств блюд (изделий), чтобы квалифицированно дать соответствующую оценку блюду по органолептическим показателям.

Пять баллов дается блюду (изделию), которое приготовлено полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства и по органолептическим показателям отвечает продукту высокого качества.

Для оценки блюда (изделия) по органолептическим показателям в 4 балла допускаются незначительные отклонения от установленных требований в зависимости от вида блюда (изделия).

Оценка блюда (изделия) в 3 балла указывает на более серьезные нарушения технологии приготовления блюда (изделия), но, допускающие его реализацию без переработки.

Если при органолептической оценке блюда (изделия) хотя бы один из показателей оценивается в 2 балла, то дальнейшей оценке изделие не подлежит, так как бракуется и снимается с реализации.

Могут быть случаи уничтожения продукции после дополнительного обследования ее комиссией.

При необходимости продукция направляется на исследование в технологическую пищевую или в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

Результаты органолептической оценки блюд и изделий заносятся в бракеражный журнал (по форме приложение 1).

Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет медицинская диетическая сестра.

Учитывая тесную связь качества готовой продукции и исходных продуктов, необходимо усиление контроля за качеством поступающего на предприятия сырья.

С этой целью наряду с лабораторным контролем материально-ответственные лица при получении продуктов должны проверять не только их количество, но и оценивать качество, в том числе проверяя наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов.

Недоброкачественное сырье в производство не допускается. Поставщику предъявляется претензия согласно установленному порядку.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание

План работы
КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
(БРАКЕРАЖНОЙ)
В МБДОУ № 27 г. Угледгорска

Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	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	Председатель комиссии, Члены комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	Постоянно	Председатель комиссии, мед.диетсестра
Разъяснительная работа с родителями (на общих, групповых родительских собраниях)	Постоянно	Председатель комиссии, мед.диетсестра
Отчет на педагогическом совете о проделанной работе комиссии	март, сентябрь	Председатель комиссии, мед.диетсестра

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575863

Владелец АБРАМОВА НАТАЛЬЯ ВЛАДИМИРОВНА

Действителен с 05.03.2022 по 05.03.2023