

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НАЧАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА – ДЕТСКИЙ САД № 42
МАЛЫШЕВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА**

ПРИКАЗ

30 декабря 2020 г.

№ 236/од

***Об организации питания и
назначении ответственных лиц за организацию питания
в МАОУ Школе – сад № 42***

В соответствии со статьей 37 федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в российской Федерации», во исполнение Постановлений Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в целях организации сбалансированного рационального питания детей МАОУ Школы – сада № 42, а также совершенствования системы организации и улучшения качества питания воспитанников и обучающихся МАОУ Школы – сада № 42, создания условий для обеспечения детей питанием, соответствующим возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным лицом за организацию питания от учреждения Осинцеву И.Н.

2. Закрепить за лицом, ответственным за питание следующие функциональные обязанности:

- организовать в Учреждении постоянно действующую систему административно-общественного контроля за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выходом готовой продукции;

- постоянно анализировать совместно с администрацией отзывы и предложения по организации питания;

- анализировать (1 раз в квартал) проблемы по питанию воспитанников и обучающихся;

- знакомить педагогов на заседаниях педагогических советов, родителей (законных представителей) на родительских собраниях с состоянием питания в учреждении;

- осуществлять контроль за своевременной сдачей накопительных ведомостей;

- проводить совместно с педагогическими работниками учреждения постоянную разъяснительную работу с детьми и их родителями (законными представителями) о необходимости получения горячего питания.

3. Для контроля за организацией качества питания, качества безопасности приготовления пищи, рационального составления меню и решения вопросов улучшения организации, качества и безопасности питания воспитанников и обучающихся создать комиссию по контролю организации питания в составе:

председатель: Овчинникова С.А., воспитатель;

члены комиссии:

Найданова Олеся Анатольевна, старший воспитатель, заместитель директора по УВР;

Макарова Оксана Константиновна, учитель начальных классов;

Ворсина Эльвира Амирьяновна, бухгалтер учреждения;

Земерова Нина Николаевна, медицинская сестра;

Бубнова Нинель Ивановна, младший воспитатель;

Представитель родительской общественности (по согласованию);

3.1. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания (приложение № 1).

3.2. Утвердить функциональные обязанности председателя комиссии (приложение № 2).

4. Закрепить за комиссией по контролю организации питания следующие полномочия:

- проводить заседания комиссии 1 раз в квартал;
- определить основные направления развития и совершенствования организации питания детей в МАОУ Школе – сад № 42;
- содействовать организации просветительской работы по вопросам здорового питания;
- в целях усовершенствования организации питания и устранения выявленных нарушений в организации питания заслушивать на своих заседаниях заинтересованных лиц;
- вносить предложения Совету учреждения по совершенствованию организации питания детей;
- по итогам работы комиссии председателю комиссии составлять аналитическую записку и направлять директору учреждения.

5. Создать бракеражную комиссию в составе:

председатель комиссии: Земерова Нина Николаевна, медицинская сестра;

члены комиссии: Ворсина Эльвира Амирьяновна, бухгалтер учреждения;

Найданова Олеся Анатольевна, старший воспитатель, заместитель директора по УВР;

Овчинникова С.А., воспитатель;

Осинцева Ирина Николаевна, директор.

6. Утвердить положение о бракеражной комиссии (приложение № 3).

7. Бракеражной комиссии изучить методические рекомендации по снятию бракеража готовой продукции для родителей и членов бракеражной комиссии (приложение № 3).

8. Закрепить за бракеражной комиссией следующие полномочия:

- осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом;
- проводить снятие проб и записывать в бракеражном журнале результаты оценки готовых блюд и разрешать (запрещать) их к выдаче;
- проверять маркировку и сроки годности поставляемых продуктов;
- присутствовать при закладке основных продуктов;
- проверять выход блюд.

9. Возложить ответственность и контроль за организацией питания на медицинскую сестру Земерову Н.Н.

9.1. медицинской сестре Земеровой Н.Н.:

- организовать питание детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.6.1079-01, СП 2.4.3648-20;

- обеспечить контроль:

- за своевременным прохождением медицинских осмотров персоналом пищеблока;
- своевременным прохождением сан.минимума;
- соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблока;
- выполнение натуральных норм по всем показателям;
- условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.

10. Возложить ответственность за составление меню-требований, накопительной ведомости продуктов питания, выполнение натуральных норм по всем продуктам сбалансированности питания и закладки продуктов питания на бухгалтера Ворсину Э.А.:

10.1. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

10.2. представлять меню-требование для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;

10.3. возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.00 часов.

10.4. ежемесячно вести накопительные ведомости и предоставлять их на контроль директору МАОУ Школы – сада № 42.

11. Возложить ответственность за прием, условия хранения пищевых продуктов на кладовщика Уфимцеву Н.А.

Ответственному за прием, условия хранения пищевых продуктов Уфимцевой Н.А. учитывать следующее:

- обеспечить своевременный заказ, доставку, сохранность, точность веса, количество и качество, а также ассортимент полученных продуктов;

- обеспечить контроль за условиями хранения продуктов питания в соответствии с температурным режимом на продуктовом складе;

- обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который записывается представителями МАОУ Школы-сада № 42 (по согласованию) и поставщиком, в лице экспедитора;

- прием продукции производить только при наличии документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции (маркировочные ярлыки (или их копии), которые должны сохраняться до окончания реализации продуктов, ветеринарного свидетельства, декларации соответствия, сертификаты соответствия)

- вести журнал контроля за температурным режимом холодильного оборудования;

- при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

- выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 15 ч. 00 мин., предшествующего дня указанного в меню;

- возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09ч. 00мин.;

- ежемесячно производить сверку остатков продуктов питания, совместно с бухгалтером;

- ежедневно проводить уборку продуктового склада в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.6.1079-01, СП 2.4.3648-20.

12. Возложить ответственность за соблюдение технологии приготовления блюда на поваров: Ульянову И.А., Устюжанину О.Д.

13. Поварам Ульяновой И.А., Устюжаниной О.Д., кухонному рабочему:

13.1. работать только по утвержденному меню-требованию;

13.2. строго соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами и десятидневным меню;

13.3. выдачу готовых блюд с пищеблока на группы осуществлять только после снятия пробы, согласно графику, утвержденному директором;

13.4. возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 -6°С;

13.5. производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц;

13.6. соблюдать правила хранения, маркировки, обработки и правильное использование их назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

13.7. ежедневно проводить влажную уборку помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.6.1079-01, СП 2.4.3648-20;

13.8. соблюдать правила личной гигиены, в том числе:

- соблюдение правил обработки рук;

- соблюдение требований к ношению спецодежды, её чистота, работа в головных уборах, без ювелирных украшений, коротко стриженные ногти без покрытия лаком.

14. Ответственность за организацию питания детей и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в группах и классах несут педагогические работники и младшие воспитатели.

14.1. Возложить на педагогических работников и младших воспитателей персональную ответственность за:

- соблюдение графика выдачи готовой продукции;
- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

15. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Осинцева И.Н.

С приказом ознакомлен(а)

| | | | |
|-----------------|--|------------------|--|
| Найданова О.А. | | Попова Т.Н. | |
| Ворсина Э.А. | | Попова Г.А. | |
| Уфимцева Н.А. | | Овчинникова С.А. | |
| Бубнова Н.И. | | Белова С.А. | |
| Тиссен С.У. | | Худышкина Л.М. | |
| Валова А.Ю. | | Васильева М.В. | |
| Клешнина Н.В. | | Хасанова М.А. | |
| Бандура Н.Д. | | Налобина В.Г. | |
| Ахатова Ф.Н. | | Парыгина О.А. | |
| Кузнецова Н.Б. | | Нугуманова С.Г. | |
| Бабенкова А.Н. | | Макарова О.К. | |
| Земерова Н.Н. | | | |
| Устюжанина О.Д. | | | |
| Ульянова И.А. | | | |

План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания

| № | Мероприятия | Сроки | Ответственный | Отметка о выполнении |
|----|--|-----------------|---|----------------------|
| 1 | Обсуждение вопросов горячего питания на совещаниях | 1 раз в квартал | Члены комиссии | |
| 2 | Составление графика выдачи пищи. | август | Члены комиссии | |
| 3 | Соблюдение условий хранения продовольственного сырья | Ежемесячно | Члены комиссии | |
| 4 | Оформление стендов «Школьное питание - здоровое питание», «Здоровое питание» | Сентябрь | Члены комиссии | |
| 5 | Поведение рейдов по проверке организации питания | Ежемесячно | Члены комиссии | |
| 6 | Контроль выполнения натуральных норм | Ежемесячно | Члены комиссии | |
| 7 | Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню | Ежедневно | Медицинский работник Члены комиссии | |
| 8 | Организация просветительской работы | В течение года | Члены комиссии | |
| 9 | Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся | Ежемесячно | Классный руководитель | |
| 10 | Контроль за качеством питания | Ежедневно | Члены комиссии | |
| 11 | Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Ежемесячно | Члены комиссии | |
| 12 | Соблюдение личной гигиены воспитанников и обучающихся перед приемом пищи | Ежедневно | Члены комиссии Классные руководители | |
| 13 | Отбор проб | Ежедневно | Медицинский работник | |

**Функциональные обязанности
председателя комиссии по контролю за организацией питания**

1. Председатель комиссии по контролю за организацией питания подчиняется директору.

2. Председатель комиссии по контролю за организацией питания обязан:

- руководствоваться в своей деятельности законодательством РФ, приказами и распоряжениями МАОУ Школы-сада № 42, Уставом и локальными актами, договором, заключенным между учреждением и предприятием питания (при его наличии);
- взаимодействовать по вопросам совершенствования организации питания воспитанников и обучающихся;
- разрабатывать и реализовывать план работы комиссии по организации питания воспитанников и обучающихся.

3. Обязан:

- периодически осуществлять проверку качества сырой и готовой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции;
- периодически осуществлять опрос родителей (законных представителей) об организации питания в МАОУ Школе-сад №42 и предъявлять полученную информацию администрации;
- вносить предложения администрации по вопросу улучшения питания воспитанников и обучающихся;
- принимать меры по устранению недостатков в организации питания воспитанников и обучающихся, выявленных в ходе проверок контролирующими и надзорными органами;
- организовывать просветительскую работу среди родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;
- привлекать родительскую общественность к организации и контролю за обеспечением питания воспитанников и обучающихся.

**Функциональные обязанности
ответственного за организацию питания и медицинской сестры:**

- соблюдение санитарно-гигиенических правил на пищеблоке;
- контроль приготовления пищи и распределение блюд по утвержденному меню;
- проверка качества продуктов при их поступлении, контроль за их хранением и реализацией;
- контроль правильности хранения суточных проб готовой пищи;
- контроль выполнения норм продуктов питания по калорийности и химическому составу, энергоценности и стоимости рационов;
- контроль правильности закладки продуктов питания и выхода блюд, отпуск продуктов питания и блюд с пищеблока строго по режиму и нормам;
- суточная проба с готовой продукции перед подачей ее на стол с отметкой результатов в бракеражном журнале;
- витаминизация блюд.

Положение о бракеражной комиссии в МАОУ Школе – сад № 42

1. Общие положения

1.1. Данное **Положение о бракеражной комиссии** в МАОУ Школе – сад № 42 разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в образовательном учреждении (далее – ОУ) определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии образовательного учреждения, регламентирует ее деятельность, устанавливает права и обязанности, а также ответственность ее членов.

1.3. **Бракеражная комиссия** (далее – комиссия) — комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи бракеражной комиссии входит:

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

1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора ОУ на начало календарного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

1.7. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: директор ОУ или его заместитель (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- педагогические сотрудники;
- повара;
- представитель родительской общественности ОУ.

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

1.8. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и Советом трудового коллектива образовательного учреждения.

1.9. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в ОУ относятся:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов *Приложения 1*;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (*Приложение 2*).

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

2.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд.

2.4. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

- создание благоприятной атмосферы приема пищи (спокойное музыкальное сопровождение, знакомство с блюдом, сервировка стола);
- оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся несъеденной пищи, причина).

2.5. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в образовательном учреждении.

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

3. Оценка организации питания в ОУ

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню требованием.

3.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры.

3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.9. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.10. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим 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. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при директоре. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.13. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.14. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.15. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож.

3.16. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится 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.

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

3.18. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
- контроль, осуществляемый руководителем ОУ, членами бракеражной комиссии,

согласно плану производственного контроля ОУ.

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

3.20. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля ОУ, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при директоре, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в ОУ.

3.21. Администрация ОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ОУ;
- контролировать выполнение принятых решений;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание не востребовавшихся порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ОУ;
- ходатайствовать перед администрацией ОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в образовательном учреждении.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- проводить просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
- за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание не востребовавшихся порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

5. Делопроизводство

5.1. Образовательное учреждение ведет акты на списание не востребовавшихся порций и бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

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.

5.5. В акте на списание не востребовавшихся порций, оставшихся по причине отсутствия детей, отмечается:

- дата;
- наименование блюда;
- количество порций и выход в граммах;
- причина не востребовавшихся блюд;
- количество отсутствующих детей;
- какой группе были выданы не востребовавшиеся блюда на дополнительное питание.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее *Положение о бракеражной комиссии в детском саду* является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете дошкольного образовательного учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Положение о бракеражной комиссии в дошкольном образовательном учреждении принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

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 задержанном 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.

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. Доброкачественность 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 свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры яркокрасного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. 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 пахнущей 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 крупинок 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.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку. По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид). При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш). При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша). Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира). При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки. 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.