

КОПИЯ ВЕРНА

СОГЛАСОВАНО

Председатель попечительского совета

_____ Т.В. Петренко

Протокол заседания попечительского

совета

№ 1 от «26» января 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ ДС №9

«Малахитовая шкатулка»

_____ В.Н. Ефимова

Приказ №58 от 26.01.2021

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МБДОУ ДС №9 «Малахитовая шкатулка»

г. Нижневартовск
2021 г.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом образовательной организации (далее - ДОУ) в целях осуществления 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 - комиссия общественного контроля организации и качества питания сформированная в ДОУ на основании Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г.), а также на основании санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СП 2.4.3648-20 28.09.2020 г.).

1.3 Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам образовательной организации в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в ДОУ.

1.3. Настоящее положение и план работы (приложение № 1), инструкции №1 (приложение № 2), инструкция № 2 (приложение № 3), инструкция № 3 (Приложение №4), инструкция № 4 (Приложение № 5) бракеражной комиссии принимается общим Собранием работников ДОУ и вводится в действие на срок не более трех лет на основании приказа заведующего ДОУ.

1.4. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на общем собрании работников ДОУ и вводятся в действие на основании приказа заведующего ДОУ.

II. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников ДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- медицинская сестра (по согласованию);
- шеф-повар;
- дежурный администратор (в соответствии с графиком).

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные специалисты, представитель родительской общественности.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ДОУ.

III. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 3.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.5. Контроль та соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

IV. ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- 4.1. Бракеражная комиссия имеет право:
 - выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
 - давать рекомендации, направленные па улучшение питания в ДОУ;
 - ходатайствовать перед администрацией ДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в ДОУ.
- 4.2. Обязанности бракеражной комиссии:
 - контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
 - контролируют организацию работы на пищеблоке;
 - следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - следят за правильностью составления меню;
 - присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
 - осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
 - проводят органолептическую оценку готовой пищи;
 - проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
 - проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.
- 4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:
 - за выполнение закрепленных за ним полномочий;
 - за принятие решений, но вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер, но устранению замечаний.

V. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия знакомится с меню-требованием в нем должны быть проставлена дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню утверждено заведующим, стоят подписи медсестры, повара, технолога. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. 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.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются по подписью заведующего и печатью ДОУ. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура внешний вид, запах, вкус: готовность и доброкачественность (Приложение №2).

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

5.5. 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.

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

5.7. Оценка «неудовлетворительно» 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 комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал

сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно» данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

5.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.11. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают 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.

5.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.н.) производят путем взвешивания 10 порций на весах. При получении результатов средней массы изделий с отклонением в меньшую сторону взвешивают следующие случайно отобранные 10 шт. Затем проводят поштучное взвешивание не менее 10 изделий на весах. Результаты повторных испытаний являются окончательными.

Среднюю массу блюд рассчитывают путем определения среднего арифметического значения не менее трех порций при раздельном взвешивании каждого блюда. Отклонение средней массы кулинарных изделий и блюд (котлеты, запеканки, порционные рыбные, мясные блюда и т.д.), напитка от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается. (Приложение 5).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, но, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

VI. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ В ДОУ

6.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

6.1.2. 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.

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

6.1.4. 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.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд.

6.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

6.2.2. 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 круп их Продуктов).

6.2.3. 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.

6.2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густую однородность консистенции, наличие не потертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным, но всей массе без отслаивания жидкости на его поверхности.

6.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосола, 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.

6.2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

6.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, вес составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

6.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

6.3.3. При наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяем 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 запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

6.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Ниточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

6.3.5. 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.

6.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятной янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

6.3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно, что 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 свежее жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

VII. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

7.1. Результат проверки выхода блюд, их качество 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.

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

7.3. Администрация ДООУ при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки и организации питания дошкольников.

7.4. Администрация ДООУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

VIII. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
- 8.2. Администрация ДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.
- 8.3. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

**ПЛАН РАБОТЫ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	член комиссии, медицинский работник
Контроль санитарною состояния 1 раз в месяц транспорта при доставке продуктов	1 раз в год	члены комиссии
Отслеживание составления меню в ежедневно соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	члены комиссии
Контроль сроков реализации 1 раз в месяц продуктов 2 раза в неделю	1 раз в месяц	члены комиссии в присутствии поваров, кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выход блюд	1-2 раза в неделю	члены комиссии
Контроль санитарно- постоянно гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	члены комиссии медицинский работник
Работа с родителями на общих родительских собраниях 2 раза в год	2 раза в год	председатель
Отчёт на общественном собрании о проделанной работы комиссии	Декабрь Май	члены комиссии, медицинский работник

ИНСТРУКЦИЯ № 1

для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль не качеством готовой продукции, который проводится **органолептическим методом** - метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств: зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса.

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 ладный продукт был причиной пищевого отравления.

3. Органолептическая оценка первых блюд.

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы.

Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4. Органолептическая оценка вторых блюд.

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд гуляш, рагу дается общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её 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 опенок, 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 корни, лук их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, компетенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в нее входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятно 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 качеств, которые можно исправить.

5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

ИНСТРУКЦИЯ №2

для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания

1. Общие положения

1.1. Шеф-повару, 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 складываются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляют) продукты в ДОУ.

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 (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки повара, 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:

2.1. своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;

2.2. правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации;

2.3. необходимым набором продуктов на 10 дней.

3. Должностные обязанности

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

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

3.3. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.

3.4. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов, разрешённых в ДОУ);

3.5. Обеспечивать сбор хранения и своевременный возврат тары на базу.

3.6. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.

3.7. Обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.

3.8. Соблюдать режим хранения продуктов: имеет 10-дневный запас продуктов.

3.9. Вести ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству.

3.10. Осуществлять обсчёт меню-требований в количественном и суммарном выражении:

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

3.12. Выдавать продукты повару по весу, указанному в меню-раскладке.

3.13. Составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

3.14. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.

3.15. Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.

3.16. Составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

3.17. Обеспечивать своевременное составление заявок на продукты питания.

3.18. Принимать участие в проведении инвентаризаций.

3.19. Следить за санитарным состоянием кладовой

3.20. Соблюдать требования пожарной безопасности в складских помещениях.

4. Ответственность

4.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несёт ответственность:

- за сохранность продуктов;
- за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами:
- за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
- за соблюдение норм выдачи продуктов;
- за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных

документов к ним; - за своевременный заказ продуктов;

- за своевременное списание не доброкачественных продуктов;
- за выполнение настоящей инструкции.

4.2. За совершение 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, определённых действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.4. неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ДООУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя ДООУ. должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией, кладовщик несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

4.5. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда Санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ДООУ кладовщик привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных резинах административным законодательством РФ.

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

ИНСТРУКЦИЯ №3

для комиссии по списанию и инвентаризации продуктов питания

1. Общие положения

1.1. В своей работе комиссия руководствуется:

- нормативными и методическими материалами по вопросам организации складского хозяйства:
- стандартами и техническими условиями на хранение продуктов питания;
- Уставом ДООУ;
- Правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами заведующего ДООУ;
- настоящей инструкцией.

1.2. Члены комиссии должны знать:

- санитарно-эпидемиологические правила;
- правила учёта хранения, движения материальных ценностей в кладовой;
- правила оформления сопроводительных документов на продукты питания;
- способы хранения продуктов и сырья от порчи при разгрузке и хранении на складе;
- правила ведения складского хозяйства;
- ассортимент хранящихся в кладовой продуктов, их качественные характеристики (виды, сортность) продуктов, правила хранения и сроки реализации продуктов;
- правила применения складского измерительного инструмента и способы его проверки на пригодность к работе;
- условия договоров на перевозку и хранение грузов;
- правила проведения инвентаризации;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- действия в экстремальных условиях.

2. Функции

2.1. проведения инвентаризации продуктов питания;

2.2. при необходимости списание недоброкачественных продуктов питания;

2.3. составлять соответствующие документы (ведомость инвентаризации, акты списания).

3. Права:

3.1. Вносить предложения по улучшению организации работы.

3.2. Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов.

3.3. Определять качество продуктов по следующей методике:

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 пищевой отравления.

Инструкция №4
по проведению контрольного взвешивания блюд
в соответствии с пунктом 8 «ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный
стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Методы
лабораторного контроля продукции общественного питания.
Часть 2. Методы физико-химических испытаний»
(утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 14 1598-ст)

1. Определение средней массы и выхода блюд, напитков, кулинарных, кондитерских и булочных изделий проводят весовым методом (взвешивание осуществляется без учета тары).

Для взвешивания применяют настольные торговые весы среднего класса точности: циферблатные с ценой деления 2 г. или электронные, соответствующие пределу допустимой погрешности.

2. Количество полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, блюд и напитков, отбираемых для контроля средней массы, приведено в таблице 1.

Таблица 1

Количество полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских булочных изделий, блюд и напитков, отбираемых для контроля средней массы

Наименование полуфабрикатов, изделий, блюд и напитков	Количество полуфабрикатов, изделий, блюд и напитков для определения средней массы (шт. порции)
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Холодные и горячие закуски; супы без мяса, мяса птицы, рыбы; блюда из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и/или соусами; блюда из картофеля, овощей, грабов и бобовых; блюда из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом; блюда из яиц, творога со сметаной или соусами; мучные блюда с жиром, сметаной и другими продуктами; десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или другими продуктами	3 порции
Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2 порции

Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами	10 порций для взвешивания кусочков мяса, рыбы и др.
Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции. 5 порций для определения плотной части
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в т.ч. порционируемые	10 шт. (порций)
Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежевыжатые	3 порции

3. Штучные и порционные изделия (кулинарные, кондитерские и булочные) отбирают из разных противней или лотков и взвешивают по 10 шт. на весах.

4. При получении результатов средней массы изделий с отклонением в меньшую сторону взвешивают следующие случайно отобранные 10 шт. Затем проводят поштучное взвешивание не менее 10 изделий на весах. Результаты повторных испытаний являются окончательными.

5. Среднюю массу блюд рассчитывают путем определения среднего арифметического значения не менее трех порций при раздельном взвешивании каждой блюда.

6. Отклонение средней массы кулинарных изделий и блюд (котлеты, запеканки, порционные рыбные, мясные блюда и т.д.), напитка от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается.

7. Масса одной порции блюда, напитка (одной штуки кулинарного изделия) может иметь допускаемые отрицательные отклонения, приведенные в таблице 2.

Таблица 2

Предел допускаемых отрицательных отклонений массы кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
Св. 5 до 50 включ.	10	-
Св. 50 - 100 включ.	-	5
Св. 100 - 200 включ.	5	-
Св. 200 - 300 включ.	-	10
Св. 300 - 500 включ.	3	-
Св. 500 - 1000 включ.	-	15

8. Допускаемые отрицательные отклонения массы хлебобулочных изделий (в соответствии с ГОСТ 31805-2018):

- средняя масса десяти изделий от установленной массы для не упакованных в потребительскую упаковку хлебобулочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки не должны превышать 3% для изделий массой до 0.2 кг включительно.

Допускаемые положительные отклонения массы изделия от номинальной массы устанавливает изготовитель.

9. Для установления массы отпускаемых к блюдам соуса, растительного и сливочного масел, сметаны, сахара, порционируемых с помощью мерной инвентаря, проверяют массу указанных продуктов в объеме этого инвентаря одновременным взвешиванием не менее 10 порций.

10. Объем или массу изготовленных блюд определяют при температуре их отпуска.