

ПРИНЯТО:

на Педагогическом совете

МБДОУ д/с № 13

(наименование дошкольного образовательного учреждения)

Протокол № 2 от 30.12.2020г.

Председатель _____ /Шмалей О.Г../
подпись расшифровка подписи

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ д/с № 13

(наименование дошкольного образовательного учреждения)

_____/Пихота ЕА./
подпись расшифровка подписи

Приказ № 73 от 30 декабря 2020г.

**Положение
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад № 13 г. Гулькевичи муниципального
образования Гулькевичский район.**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (бракеражной) (далее – Положение) муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения МБ ДОУ д/с №13 (далее – Учреждение) разработано в соответствии с

Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 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 2020 года № 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 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года;

Уставом МБ ДОУ 13 и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии Учреждения (далее – Комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права и обязанности, а также ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля Учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания воспитанников, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарноэпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648, 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 Учреждении.

1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются Приказом заведующего Учреждением на начало учебного года. Срок полномочий бракеражной комиссии – 1 год.

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

- заведующий Учреждением – председатель бракеражной комиссии;
- медицинская сестра;
- педагогические сотрудники;
- повара;
- представитель Совета родителей Учреждения.

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

1.8. Бракеражная комиссия работает в соответствии с разработанным Планом (*Приложение № 1*).

1.9. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и советом трудового коллектива Учреждения.

1.10. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

2. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в Учреждении относятся:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке пищевой продукции;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения пищевой продукции;
- соблюдение правил и условий хранения пищевой продукции согласно признакам доброкачественности продуктов (*Приложение № 2*);
- проверка соответствия пищевой продукции физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов готовой пищевой продукции объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проверка на раздаче правильности хранения пищевой продукции, наличия компонентов для оформления, отпуска готовой пищевой продукции, температуры готовой пищевой продукции после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- осуществление контроля за сроками реализации пищевой продукции и качеством готовой пищевой продукции;
- проведение органолептической оценки готовой пищевой продукции, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (*Приложение № 3*)

2.2. Вся готовая пищевая продукция, изготовленная на пищеблоке Учреждения подлежит обязательному бракеражу по мере готовности. Бракераж готовой пищевой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3. При выявлении нарушений бракеражная комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи воспитанниками:

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

2.6. Бракеражная комиссия вносит предложения по улучшению питания воспитанников в Учреждении.

2.7. Бракеражная комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях совета родителей (законных представителей) воспитанников.

3. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

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

3.2. В меню должны быть проставлены: дата, количество воспитанников, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порции, количество наименований, выданных продуктов.

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

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 (*Приложение № 4*). Журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью: храниться у медицинской сестры.

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

3.7. Оценка «доброкачественно и к выдаче разрешено» дается такой готовой пищевой продукции, которая соответствует по вкусу, запаху и цвету,

внешнему виду и консистенции утвержденным рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.8. Оценка «недоброкачественно» (брак) дается готовой пищевой продукции, имеющей следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко горькие, кислые, 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 допущено».

3.9. Оценка качества готовой пищевой продукции заносится в Журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.10. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда готовой пищевой продукции. Фактический объем первых блюд устанавливают путем делением емкости котла (кастрюли) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают весь котел (кастрюлю), 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.

3.13. 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 установлении массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение $\pm 3\%$ -5% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как одну порцию блюда, так и 10 порций).

3.14. Оценка качества готовой пищевой продукции заносится в Журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала ее реализации. Выдача готовой пищевой продукции производится только после снятия пробы и

записи в Журнале бракеража готовой пищевой продукции результатов оценки готовой пищевой продукции и разрешения к выдаче. При этом в Журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда готовой пищевой продукции, а не рациона в целом.

3.15. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания воспитанников, заносятся Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

3.18. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

контроль, осуществляемый заведующим Учреждения, членами бракеражной комиссии, согласно плану производственного контроля в Учреждении.

3.19. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным Планом работы бракеражной комиссии.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств готовой пищевой продукции;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел (кастрюлю);
- предотвращений пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного и безопасного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- ведения Журнала бракеража готовой пищевой продукции и Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- контроль за качеством готовой пищевой продукции и соблюдением объема порций;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания; – контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещаниях при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качеству питания в Учреждении.

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

4.ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Учреждении;
- контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении;

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузки пищевой продукции;
- проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения пищевой продукции, а также условия хранения пищевой продукции;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации пищевой продукции и качества приготовления готовой пищевой продукции;
- следит за правильностью составления меню;
- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд готовой пищевой продукции;
- осуществляет контроль соответствия готовой пищевой продукции физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищевой продукции, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов готовой пищевой продукции объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями (законными представителями) 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 Российской Федерации;

–за достоверность излагаемых фактов в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, в актах на списание не востребовавшихся порций готовой пищевой продукции, оставшихся по причине отсутствия воспитанников.

5. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

5.1. Учреждение ведет *бракеражные журналы*:

–Журнал бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение № 4*).

–Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (*Приложение № 5*).

5.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы, скреплены печатью Учреждения.

5.3. Журнал бракеража готовой продукции хранится у медицинской сестры.

5.4. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции хранится на складе и заполняется по мере поступления пищевой продукции.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Совете трудового коллектива и утверждается заведующим Учреждения.

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

6.3. Срок действия данного Положения пролонгируется ежегодным приказом заведующего по Учреждению на новый учебный год или до принятия нового Положения.

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

Приложение №1
к Положению о комиссии по контролю за организацией
и качеством питания, бракеражу готовой продукции
МБ ДОУ дс№13

ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

<i>Мероприятия</i>	<i>Сроки выполнения</i>	<i>Ответственный</i>
Проведение организационных совещаний	Сентябрь, январь, май	Председатель 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
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
Работа с родителями (законными представителями) воспитанников (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии

*Приложение №2
к Положению о комиссии по контролю за организацией
и качеством питания, бракеражу готовой продукции
МБ ДОУ д\с №13*

МЕТОДИКА ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Внешний осмотр образцов пищевых продуктов проводится при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет.

Определяется запах продуктов 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 продукта 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 пищевых продуктов, используемых в детском питании

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в яркокрасный 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 поверхность, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-серого цвета. Жир имеет белый или

светложелтый 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.

Доброкачеством 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.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного 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 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 (кусоч 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 ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Оценка первых блюд

Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки [не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки]. Целесообразно сравнить набор кореньев и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

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.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности или пересола. У супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны. ***Оценка вторых блюд***

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка. При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Например, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясопродуктов определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщину готового продукта.

При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, она легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного 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 крошиться, сохранять форму нарезки.

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по консистенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и в 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.

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, 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, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.

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.

Приложение №4
к Положению о комиссии по контролю за организацией
и качеством питания, бракеражу готовой
продукции

МБ ДОУ д/с №13

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

<i>Дата и час изготовления блюда</i>	<i>Время снятия бракеража</i>	<i>Наименование готового блюда</i>	<i>Результаты органолептической оценки качества готовых блюд</i>	<i>Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия</i>	<i>Подписи членов бракеражной комиссии</i>	<i>Результаты взвешивания порционных блюд</i>	<i>Примечание</i>

Приложение №5
к Положению о комиссии по контролю за организацией
и качеством питания, бракеражу готовой
продукции

МБ ДОУ д/с №13

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА СКОРОПОРТЯЩЕЙСЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг., л., шт.)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевое продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической регистрации	Подпись ответственного лица	Примечание

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

настоящее Положение об организации питания в ДОУ;

- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДОУ;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется ответственным работником детского сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);

- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

13.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- Об организации лечебного и диетического питания детей;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания;
- Приказ выдачи пищи;
- Приказ за отбор и хранение суточных норм;
- Приказ об ответственных за организацию питания;
- Приказ о бракеражной комиссии;
- Приказ об утверждении норм.

