

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Центр развития ребенка «Детский сад № 193»
(МБДОУ ЦРР «ДЕТСКИЙ САД № 193»)
Г. Барнаул

ПРИНЯТО:

Общим собранием коллектива
от «11» 01 2021 г.

Протокол № 1



Утверждаю:
Заведующий МБДОУ

Н.А.Духовская

приказ № 01-10/4 от
01 2021г

Положение

«О бракеражной комиссии по приему поступающих продуктов питания на в МБДОУ ЦРР «Детский сад № 193»

1. Общие положения

1. Настоящее Положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии в МБДОУ ЦРР «Детский сад №193» (далее – Учреждение).

2. Настоящее Положение разработано в соответствии с пунктом 2 части 1 статьи 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» СанПин 2.3/2.4.3590-20, «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СП2.4.3648-20. Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», 223-ФЗ.

3. Понятия, используемые в настоящем Положении, означают следующее:

- «локальный нормативный акт» – нормативное предписание, принятое на уровне Учреждения и регулирующее его внутреннюю деятельность;
- «распорядительный акт» – приказ, изданный руководителем Учреждения, в котором фиксируются решения административных и организационных вопросов деятельности Учреждения;
- «качество продукции» – свойства кулинарной продукции, обуславливающие её пригодность к дальнейшей обработке и (или) употреблению в пищу, безопасность для здоровья воспитанников;
- «входной контроль» – соответствие принимаемой продукции нормативным требованиям;

- «бракеражная комиссия по приему поступающих продуктов питания» – уполномоченная группа работников Учреждения, проводящая приём поставляемых в Учреждение продуктов питания;

- «органолептическая оценка» – обобщенный результат оценки качества продуктов питания, выполненный с помощью чувств человека.

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим организацию контроля за качеством питания воспитанников в Учреждения.

5. С целью ознакомления родителей (законных представителей) воспитанников с настоящим Положением Учреждение размещает его на информационном стенде в Учреждении и (или) на официальном сайте Учреждения в информационно- телекоммуникационной сети.

2. Цель и задача

2.1. Целью бракеражной комиссии по приему поступающих продуктов питания является обеспечение гарантий прав воспитанников на качественное питание в условиях Учреждения.

2.2. Для достижения поставленной цели бракеражная комиссия по приему поступающих продуктов питания решает следующую задачу: осуществление входного контроля (осуществление контроля при приёмке поставляемых в Учреждение продуктов питания (далее – продукция)).

3. Функции бракеражной комиссии по приему поступающих продуктов питания

3.1. Осуществление контроля качества поставляемой продукции в Учреждение

3.2. Проверка наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (сертификат соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения, товарно-транспортная накладная).

3.3. Проверка соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и в товарно-сопроводительной документации.

3.4. Проверка соответствия упаковки и маркировки требованиям санитарных правил и государственных стандартов.

3.5. Визуальный контроль отсутствия признаков порчи продукции.

3.6. Проверка соблюдения правил товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов, наличия санитарного паспорта на транспорт, выданного в установленном порядке.

3.7. Контроль санитарного содержания транспортного средства.

3.8. Проверка наличия личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.

3.9. Проверка соблюдения правил распределения и хранения продукции в кладовой Учреждения.

4. Состав бракеражной комиссии по приему поступающих продуктов питания

4.1. Численный состав приёмочной комиссии – не менее 5 человек.

4.2. Состав приёмочной комиссии утверждается распорядительным актом Учреждения сроком на один год.

4.3. В состав приёмочной комиссии входит заведующий складом, который является председателем приёмочной комиссии.

5. Организация деятельности бракеражной комиссии по приему поступающих продуктов питания

5.1. Приёмка поставляемой продукции осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены гражданско-правовыми договорами по поставке продуктов питания.

5.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения.

5.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.

5.4. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

5.5. Пищевые продукты, поступающие в дошкольное образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.6. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

5.7. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

5.8. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

5.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.

5.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения, который хранится в течение года.

5.11. бракеражная комиссия по приему поступающих продуктов питания проводит входной контроль каждой партии продукции, поступающей в Учреждение.

5.12. бракеражная комиссия по приему поступающих продуктов питания проводит органолептическую оценку поступившей продукции (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта) (приложение к настоящему Положению).

5.13. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок», «Журнале бракеража продуктов поступающих на пищеблок».

5.14. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний приёмочная комиссия вправе приостановить поступление продукции в кладовую Учреждения до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.15 . Если снабжающая организация поставила продукцию ненадлежащего качества, которая не может использоваться в питании воспитанников, товар не должен приниматься. В этом случае бракеражная комиссия по приему поступающих продуктов питания направляет в письменной форме мотивированный отказ в приёме товара, утверждённый руководителем.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в питании воспитанников

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 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 (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 слабожелтый 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 слабозелтый, 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.