

ПРИКАЗ № ОД

«10» января 2024г.

О создании бракеражной комиссии

В целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоках в МБДОУ «Детский сад № 38» г.о.Самара

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

- Назарян М.В., заведующий учреждения (председатель комиссии);
- Парфенова, старшая медицинская сестра;
- Воронина Е.В., член первичной профсоюзной организации МБДОУ «Детский сад № 38» г.о. Самара;
- Исайкина О.А., бухгалтер
- Панина О.К., заместитель заведующего по АХЧ

2. Утвердить план работы комиссии.

3. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

4. Ежеквартально представлять заведующему отчет о результатах проведенной работы.

5. Закладку продуктов производить, предварительно взвесив в соответствии с меню основные продукты питания.

Проверка правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится путем контрольного взвешивания, выделенных на приготовление данного блюда и сопоставления полученных данных с меню-раскладкой, где продукты должны быть записаны с расчетом на каждое блюдо с указанием количества на одного ребенка и на всех детей.

Учтенные продукты подвергнуть первичной обработке (масло растопить, сахар залить кипяченой водой, мясо заложить в бак).

7. Контроль за качеством приготовления пищи возложить на:

- Парфенова, старшая медицинская сестра;
- Воронина Е.В., член первичной профсоюзной организации МБДОУ «Детский сад № 38» г.о. Самара;
- Исайкина О.А., бухгалтер
- Панина О.К., заместитель заведующего по АХЧ

8. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии ДОУ, утвержденным заведующим ДОУ.

Заведующий
МБДОУ «Детский сад № 38»



М.В.Назарян

С приказом ознакомлены, согласны:
Парфенова
Исайкина

Панина
Воронина

План работы бракеражной комиссия на учебный год

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Назарян М.В.
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии Назарян М.В., заведующий Бюджетного учреждения (председатель комиссии); - Парфенова Н.В. старшая мед.сестра; - Воронина Е.В., член первичной профсоюзной организации Бюджетного учреждения; - Исайкина О.А., бухгалтер - Панина О.К., заместитель заведующего по АХЧ
Контроль сроков реализации продуктов	Ежедневно	Воронова Л.С. Гагина Т.В.
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в месяц	Члены комиссии Назарян М.В., заведующий Бюджетного учреждения (председатель комиссии); - Парфенова Н.В., старшая мед.сестра; - Воронина Е.В., член первичной профсоюзной организации Бюджетного учреждения; - Исайкина О.А., бухгалтер - Панина О.К., заместитель заведующего по АХЧ
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	1 раз в неделю	Члены комиссии Назарян М.В., заведующий Бюджетного учреждения (председатель комиссии); - Парфенова Н.В., старшая мед.сестра; - Воронина Е.В., член первичной профсоюзной организации Бюджетного учреждения; - Исайкина О.А., бухгалтер - Панина О.К., заместитель заведующего по АХЧ
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Парфенова Н.В.
Работа с родителями (на родительских собраниях)	2 раза в год	Назарян М.В. Парфенова Н.В.
Отчет на Совете Бюджетного учреждения о проделанной работе комиссии	май	Назарян М.В. Воронова Л.С.

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 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 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.