

**Положение  
о бракеражной комиссии МБДОУ д/с № 16**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 16 муниципального образования Тимашевский район (далее – ДОУ), в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ д/с № 16.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, принципами ХАССП.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом МБДОУ д/с № 16.

1.4. Настоящее Положение о бракеражной комиссии предусматривает план работы комиссии на год, акты проверок, инструкции. Положение принимается на Общем собрании работников, согласовывается с ПК и вводится в действие на неопределенный срок на основании распорядительного акта заведующего ДОУ.

1.5. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании работников, согласованных с ПК и вводится в действие на основании распорядительного акта заведующего ДОУ.

**2. Управление и структура бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия ДОУ избирается на Общем собрании работников ДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются распорядительного акта заведующего ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 человек, возглавляет ее медицинская сестра диетическая, если отсутствует медицинская сестра диетическая в детском саду, то председателем бракеражной комиссии может быть заведующий хозяйством (не являющийся материально-ответственным лицом по продуктам питания), старший воспитатель.

2.3. В состав бракеражной комиссии могут входить: члены профсоюзного комитета, представители коллектива из разных структурных подразделений.

2.4. В необходимых случаях в состав могут быть включены приглашенные специалисты.

2.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим и согласовывается ПК.

2.6 Действия бракеражной комиссии считаются правомерными при численном составе комиссии не менее 3 человек.

### **3. Полномочия бракеражной комиссии ДОУ.**

#### **3.1. Бракеражная комиссия ДОУ:**

- осуществляет контроль за поступлением продуктов питания в ДОУ и соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания (приложение 1);
- осуществляет контроль за сохранностью, сроками годности, сроком реализации сырой продукции и скоропортящихся продуктов (приложение 2,3)
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, холодильное оборудование, предназначенные для хранения продуктов питания (приложение 4);
- контролирует соблюдение правил и условий хранения продуктов питания, в том числе скоропортящихся (Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции);
- осуществляет контроль за правильностью составления меню-требования (приложение 5);
- контролирует организацию технологического процесса приготовления пищи на пищеблоке (приложение 6,7,8 Акт приварки круп, Акт закладки ПП в котел, Акт контроля выхода готового блюда).
- следит и контролирует за соблюдением правил личной гигиены работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности (приложение 9).
- проводит ежедневно снятие бракеражной пробы с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.
- определяет доброкачественность продуктов по специальной методике (приложение 10).
- снятие остатков продуктов питания на складе;
- принимает решение о внесении изменений в десятидневное меню с составлением акта (приложение 18)

### **4. Содержание и формы работы.**

#### **4.1. Работа по бракеражу готовой продукции.**

4.1.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

- Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, наименование блюда, выход порций, объем выданных продуктов питания.

Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи: медсестры (диетической) или лица, ответственного за составление меню-требования, кладовщика, повара.

- 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.

4.1.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры (диетической), или лица, ответственного за организацию питания.

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

4.1.4. Оценка **«удовлетворительно, соответствует технологии приготовления»** дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.1.5. Оценка «удовлетворительно» 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;

4.1.6. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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 не допускаются к раздаче.**

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

4.1.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и административной ответственности.

4.1.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие, правильность отбора и хранения суточной пробы.

4.1.10. 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.

4.1.11. 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).

4.1.12. Для проведения бракеража готовой продукции 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 1 порцию блюда), линейку.

## **4.2. Работа по бракеражу сырой и поступающей продукции.**

4.2.1. Ответственность за соответствие наличия на складе продуктов питания (продовольственного сырья) учетным данным несет материально – ответственное лицо (кладовщик).

4.2.2. Ответственность за качественное состояние продуктов питания (продовольственного сырья) при приеме продукции несет материально-ответственное лицо - кладовщик и медицинская сестра диетическая в соответствии с Инструкцией (приложение 11).

Члены бракеражной комиссии систематически ведут контроль за приемом от Поставщика продуктов питания и хранением принятой продукции у материально - ответственного лица в соответствии с Требованиями к приему и хранению пищевых продуктов (приложение 12).

4.2.3. Приемка продуктов питания (продовольственного сырья) по количеству и качеству проходит входной контроль.

4.2.4. Доставленные продукты питания подвергаются санитарному осмотру и бракеражу. Входной контроль поступающего сырья – первый этап проверки. Все продукты, привозимые в ДООУ, должны строго соответствовать показателям безопасности. Эти показатели прописываются в нормативных документах ДООУ. За качество продуктов и сырья на этом этапе отвечают кладовщик и медицинская сестра диетическая. Они обязаны убедиться в свежести поставляемых продуктов и проверить наличие сопроводительных документов (транспортные накладные, качественное удостоверение). Продукты без документов и с истекшим сроком хранения к приемке не допускаются. В сопроводительных документах на скоропортящуюся продукцию обязательно должны быть прописаны дата и время выработки, а также дата и конечный срок реализации. Если эти данные не указаны, продукты подлежат возврату. Данные осмотра скоропортящейся продукции фиксируют в специальном журнале (Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции).

5

Перед осмотром продуктов следует ознакомиться с сопроводительными документами, из которых можно получить предварительные данные о продуктах: дате их выпуска, условиях хранения, сроках реализации. Эти данные особенно важны при поступлении скоропортящихся продуктов: мяса, рыбы, молока и т.п.

4.2.5. В случае доставки Поставщиком продуктов питания (продовольственного сырья) с явными признаками недоброкачества (порча, бой) или отсутствия полного комплекта необходимых документов, подтверждающих их качество (не соответствия представленных сопроводительных документов конкретной партии товара), продукция не принимается.

4.2.6. В этом случае, комиссионно (с участием представителя Поставщика) оформляется Акт возврата продуктов питания, с указанием конкретных причин возврата (Приложение 13 Акт возврата продуктов питания, не соответствующих требованиям). Акт составляется в двух экземплярах.

4.2.7. При сомнении в качестве поставленных продуктов питания (продовольственного сырья), допускается их приемка на временное хранение, которое организуется отдельно от другой продукции. При этом бракеражной комиссией, с участием представителя Поставщика, оформляется Акт. (Приложение 14 Акт приемки продуктов питания (продовольственного сырья) на временное хранение)

4.2.8. Отбор проб продукции, качество которой вызвало сомнение, производится представителями ТУ Роспотребнадзора с составлением Акта отбора проб. Прием продукции на временное хранение, результаты исследований и принятое решение о дальнейшем использовании данной продукции или ее возврате Поставщику отражаются в акте о приеме – передаче продуктов питания на хранение, составленный в двух экземплярах.

## **5. Организация работы по выявлению, утилизации и списанию продуктов питания, пришедших в негодность (с истекшими сроками годности).**

5.1. Организация питания детей в общеобразовательных учреждениях регулируется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32. При этом в данном документе не содержится запрета на закупку продуктов питания про запас.

5.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем, указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.3. Вместе с тем согласно Федерального закона от 13.07.2020 N 29-ФЗ пищевые продукты, материалы и изделия, срок годности которых истекли или которые имеют явные признаки недоброкачества, признаются некачественными и опасными и подлежат утилизации и списанию.

5.4. При этом продукты питания, имеющие явные признаки недоброкачества и представляющие в связи с этим непосредственную

6

угрозу жизни и здоровью человека, подлежат утилизации и списанию без проведения экспертизы (п. 4 положения, утвержденного постановлением Правительства РФ от 29.09.1997 N 1263).

5.5. Прежде всего, учреждению необходимо провести бракераж сырой продукции в целях выявления продуктов с истекшим сроком годности и признаками недоброкачества (гниль, плесени, усыхание, прирученность) с целью их дальнейшего списания. В соответствии с приказом учреждения по результатам проверки продуктов питания, пришедших в негодность, Бракеражная комиссия учреждения составляет Акт (приложение 15).

5.6. Утилизация (уничтожение) продуктов питания с истекшим сроком годности подтверждается соответствующим актом, в котором содержится информация о наименовании и количестве уничтоженных продуктов, дате уничтожения. Унифицированной формы акта об утилизации (уничтожении) Приказ N 52 не содержит, поэтому учреждение может разработать его самостоятельно. Акт утилизации продуктов питания (приложение 16).

5.7. Выбытие со счетов бухгалтерского учета материальных запасов (продуктов питания), пришедших в негодность (с истекшими сроками годности), оформляется Актом о списании материальных запасов (ф. 0504230) (приложение 17) с указанием причины их выбытия.

5.8. Поскольку причиной порчи материальных запасов (продуктов питания) может быть введение карантина или условия ЧС на основании распоряжения органа власти или местного самоуправления; виновных лиц, с которых можно было бы взыскать причиненный ущерб, в такой ситуации не будет, а значит, основания для начисления ущерба - отсутствуют.

## **6. Организация работы бракеражной комиссии. Делопроизводство.**

6.1. Бракеражная комиссия ДООУ по итогам работы в течение квартала собирается на заседание, на котором подводит итоги работы.

6.2. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколом и скрепляются подписью заведующего и печатью. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду.

## **7. Заключительные положения.**

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Администрация МБДОУ д/с № 16 обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных бракеражной комиссией.

Приложение 1  
к Положению о бракеражной  
комиссии МБДОУ д/с № 16

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ д/с № 16

\_\_\_\_\_

**АКТ № \_\_\_\_\_**  
**бракеражной комиссии**  
**по проверке качества поступивших продуктов в МБДОУ д/с № 16**

от \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Бракеражная комиссия МБДОУ д/с № 16 в составе:

Председатель - \_\_\_\_\_.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

провела проверку качества поступающих продуктов питания от Поставщика.

В ходе проверки выявлено следующее. На склад поступила согласно товарной накладной от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ следующая продукция:

Наименование продукта	Внешний вид	Наличие документа, подтверждающее качество продукта
Мясо		
Печень		
Птица		
Молоко		
Кефир		
Рыба		
Масло сливочное		
Сыр		
Сметана, творог		
Крупы, мука, макароны		

Хлеб		
Овощи		
Консервация		
Фрукты		
Яйцо		

Доставка и разгрузка продуктов питания: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Выводы и рекомендации: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Председатель - \_\_\_\_\_  
Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Приложение 2  
к Положению о бракеражной  
комиссии МБДОУ д/с № 16

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ д/с № 16

**Акт № \_\_\_\_\_**  
**бракеражной комиссии**  
**по контролю за сохранностью, сроками годности, сроком реализации**  
**сырой продукции**

х.Беднягина

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ Г.

Бракеражная комиссия МБДОУ д/с № 16 в составе:

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель - \_\_\_\_\_.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

назначенная приказом МБДОУ д/с № 16 от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г. № \_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_», в целях выявления на складе МБДОУ д/с № 16 продуктов питания с истекшими сроками годности или имеющими признаки гниения (овощи и фрукты) составила настоящий акт о том, что произведен бракераж продуктов питания, хранящихся на складе у материально-ответственного лица \_\_\_\_\_ а именно:

№	Наименование товара/продукта	Единица измерения	Дата выпуска/изготовления	Кол-во шт/кг	Срок годности	№ . дата товарной накладной	Результат проверки
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							

8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
17							
18							

Выводы: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Все члены бракеражной комиссии предупреждены об ответственности за подписание акта, содержащего данные, не соответствующие действительности, и подтверждают, что процедура бракеража сырой продукции произведена в соответствии со всеми правилами.

Содержание данного акта подтверждаем личными подписями членов бракеражной комиссии:

Председатель - \_\_\_\_\_.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Приложение 3  
к Положению о бракеражной  
комиссии МБДОУ д/с № 16

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ д/с № 16

АКТ № \_\_\_\_\_  
бракеражной комиссии

по проверке условий хранения особо-скоропортящихся продуктов в МБДОУ д/с № 16

от \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ года

Бракеражная комиссия МБДОУ д/с № 16 в составе:

Председатель - \_\_\_\_\_.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

провела проверку условий хранения особо-скоропортящихся продуктов и выявила следующее:

Название продукта	Срок хранения	Температура хранения	Соответствие тары	Соблюдение товарного соседства	Условие хранения
1. Мясо					
2. Птица					
3. Молоко					
4. Рыба					
5. Масло сливочное					

6. Сыр									
7. Сметана, творог									
8. Крупа, мука, макароны									
9. Хлеб									
10. Овощи									

Выводы и рекомендации: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Председатель - \_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ д/с № 16

\_\_\_\_\_

**АКТ №\_\_**  
**бракеражной комиссии МБДОУ д/с № 16**  
**проверки санитарно-эпидемиологического состояния**  
**складских помещений (хранение продуктов питания) и холодильного**  
**оборудования**

от \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель - \_\_\_\_\_.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Провели проверку санитарно-эпидемиологического состояния складских помещений, холодильного оборудования с целью соответствия помещений и оборудования требованиям.

**Механизм заполнения:** Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

**Р** – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

**К** – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			
1.1	Холодильное оборудование: – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие), – Наличие градусников – Маркировка – Соблюдение товарного соседства в холодильном оборудовании			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1.2	Хранение продуктов: – Наличие стеллажей из нержавеющей стали – Наличие расстояния от стены (не менее 20 см) – Наличие хранения продуктов в базной таре – Наличие хранения продуктов на полу – Наличие тары с маркировкой для пищевых продуктов – Наличие ножа для сливочного масла – Емкость для хранения сыра – Наличие решеток для подставок – Условия хранения (соответствие температурному режиму)			
1.3	Ассортимент продуктов в соответствии с требованиями			
1.4	Наличие маркировочного ярлыка: – Мясо – Рыба – Масло сливочное – Яйцо – Сухие фрукты – Молочные продукты – Крупы – Хранение продуктов с просроченными сроками реализации			
1.5	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для пола (наличие, качество) – Правильность хранения /не в помещении кладовой/			
1.6	Своевременность обработки емкостей для хранения продуктов (сыпучие продукты и др.)			
1.7	Своевременность обработки стеллажей			
1.8	Тара для поставщиков (оборотная): – Состояние – Маркировка – Количество – Хранение			
1.9	Весы: – Маркировка – Состояние – Правильность работы			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1.10	Наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок: – Состояние – Весовая маркировка – Соответствие пищевой маркировке			
1.11	Наличие измерительных приборов: – Наличие термометра и соответствие температурному режиму – Наличие прибора для измерения влажности и соответствия требуемым параметрам			
2	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			
3	ДОКУМЕНТАЦИЯ			
3.1	Ведение журнала «Входного контроля пищевых продуктов»: – Наличие – Правильность ведения – Наличие записей по взаимодействию с обслуживающими организациями			
3.2	Ведение журнала «Регистрация температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ»: – Наличие – Правильность заполнения – Наличие графика разморозки холодильного оборудования – Журнал учета разморозки и обработки холодильного оборудования			
4	– График генеральных уборок – Отметка о проведении генеральных уборок – Емкости для мытья холодильного оборудования, обработки стеллажей.			

Выводы<sup>1</sup>: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Председатель - \_\_\_\_\_.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 5  
к Положению о бракеражной  
комиссии МБДОУ д/с № 16

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ д/с № 16

**АКТ № \_\_\_\_\_**  
**бракеражной комиссии**  
**проверки составления и оформления меню-требования в МБДОУ д/с № 16**

от \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Бракеражная комиссия МБДОУ д/с № 16 в составе:

Председатель - \_\_\_\_\_.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

провела проверку составления и оформления меню-требования на «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

6.	<b>Требования к составлению меню -требования</b>	Соответствует	Нарушения	Примечания
	Соответствие блюд в меню-требовании десятидневному меню, утвержденному в ДОУ			
	Наличие информации в меню-требовании: - количество питающихся воспитанников (ясли/сад) - наименование блюда; - выход блюда; - объем продуктов питания на 1 порцию и всех питающихся- - общий объем продуктов питания к выдаче на день			
	Соответствие наименования блюд указанных в десятидневном меню наименованию их в меню-требовании			

Производилась ли замена блюд в меню-требовании по отношению к десятидневному меню			
Правильность оформления меню-требования (утверждено руководителем, имеются подписи диетсестры, кладовщика, повара).			

Выводы и рекомендации:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Председатель - \_\_\_\_\_.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

---

---

---

Приложение 6  
к Положению о бракеражной  
комиссии МБДОУ д/с № 16

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ д/с № 16

**АКТ №\_\_**  
**бракеражной комиссии МБДОУ д/с № 16**  
**по приварке круп**

от \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель - \_\_\_\_\_  
Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ф.И.О. повара \_\_\_\_\_

провела проверку приварки круп и выявила следующее:

Наименование продуктов питания	Количество сырого продукта	Выход по меню	Выход по факту	% привара

Выводы и рекомендации:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Председатель - \_\_\_\_\_  
Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ознакомлен: повар \_\_\_\_\_

Приложение 7  
к Положению о бракеражной  
комиссии МБДОУ д/с № 16

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ д/с № 16

\_\_\_\_\_

**АКТ № \_\_\_\_\_**  
**бракеражной комиссии**  
**закладки продуктов питания в котёл,**  
**технологии приготовления пищи в МБДОУ д/с № 16**

от \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Бракеражная комиссия МБДОУ д/с № в составе:

Председатель - \_\_\_\_\_.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

при проведении проверки закладки продуктов питания в котёл, технологии приготовления пищи  
выявила следующее:

Продукт питания	Время закладки продукта в котел	Технология приготовления пищи	Примечание


Выводы и рекомендации: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Председатель - \_\_\_\_\_  
Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Приложение 8  
к Положению о бракеражной  
комиссии МБДОУ д/с № 16

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ д/с № 16

\_\_\_\_\_

**АКТ № \_\_\_\_\_**  
**бракеражной комиссии**  
**контроля выхода готового блюда на пищеблоке в МБДОУ д/с № 16**

от \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Бракеражная комиссия МБДОУ д/с № 16 в составе:

Председатель - \_\_\_\_\_.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

провела проверку выхода готового блюда у повара:

в ходе которой установила:

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню-требованию	Выход по факту	Причины отклонений

Выводы и рекомендации: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Председатель - \_\_\_\_\_.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ознакомлен: повар \_\_\_\_\_

**Инструкция № 1.**  
**для членов бракеражной комиссии по бракеражу готовых блюд.**

**1. Общие положения.**

- 1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 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 данный 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 непротертых 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 ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макаaronные 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 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.

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, 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 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 качества, которые можно исправить.
  - 5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
- Основание: «СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения».

С Инструкцией ознакомлены: *М.С. Рома* *С.В. Ткачев*  
*11.01.2021* *И.И. Михеда*

**МЕТОДИКА  
ОПРЕДЕЛЕНИЯ 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.

Доброкачество 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 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. Таковую 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 крупинки 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.

С методикой ознакомлены:

*М.М. Ковалев* *С.В. Труфанов*  
*11.01.2021* *Лед* *И.И. Махеев*

## ИНСТРУКЦИЯ № 2

**лица, ответственного за бракераж поступающих продуктов питания в  
МБДОУ д/с № 16**

### **1. Общие положения**

1.1. Лицом, ответственным за бракераж поступающих продуктов питания в МБДОУ д/с № 16 является кладовщик (в отдельных случаях заведующий хозяйством ДООУ). Кладовщику необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ДООУ. 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, поставляющую продукты в ДООУ.

1.2. Кладовщик 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 скоропортящейся пищевой продукции, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки медицинской сестры диетической (или лица, назначенного руководителем ДООУ исполнять данную функцию), ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения».

Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах продукта, отсутствие плесени и гнили (овощи, фрукты)).

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

На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции:

- 2.1. Обеспечение:
  - своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
  - правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации;
  - необходимым набором продуктов на 10 дней.

### 3. Обязанности.

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

- 3.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.
- 3.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.
- 3.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в ДООУ);
- 3.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.
- 3.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.
- 3.6. Обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
- 3.7. Соблюдает режим хранения продуктов; иметь 10-дневный запас продуктов.
- 3.8. Ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в Журнале складского учёта.
- 3.9. Осуществляет обсчёт меню- требований в количественном и суммарном выражении;
- 3.10. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
- 3.11. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.12. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- 3.13. Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.

- 3.16. Сдаёт отчёт в МКУ ЦМБ не позднее последнего рабочего дня каждого рабочего месяца.
- 3.17. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.
- 3.18. Принимает участие в проведении проверок по питанию и инвентаризаций.
- 3.19. Следит за санитарным состоянием кладовой.
- 3.21. Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.

#### 4. Ответственность

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

- за сохранность продуктов;
- за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами ;
- за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
- за соблюдением норм выдачи продуктов;
- за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
- за своевременный заказ продуктов;
- за своевременное списание недоброкачественных продуктов;
- за выполнение настоящей инструкции.

4.2. За совершенные 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, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.4. За 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 возложенных обязанностей, повлекших за собой порчу большого количества продуктов питания 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 административным законодательством РФ.

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

С Инструкцией ознакомлен: М.О. 2021 г. - С.В. Шугалова  
11.01.2021 г. М.П. ДН Директа

**Требования**  
**к приему и хранению пищевых продуктов**  
**(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

4.3.1. Поступающие продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации, сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность и находиться в исправной чистой таре.

4.3.2. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также без маркировочного ярлыка;
- мясо говядины и субпродукты из него без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу и птицу без ветеринарного свидетельства;
- яйца без ветеринарного свидетельства, с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а так же яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные.
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженными амбарными вредителями.
- овощи и фрукты с наличием признаков плесени и гнили.
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления.

4.3.3. Продукты следует хранить в таре производителя, при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

4.3.4. Продукты без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге.

4.3.5. Продукты хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

4.3.6. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное

кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

4.3.7. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

4.3.8. Охлажденные мясо хранят в холодильных шкафах при  $t^{\circ}\text{C}$  от -1 до -3 не более 4 суток. Мясные продукты хранят в холодильниках, оберегая их от загрязнения. Мороженое мясо и птицу хранят при температуре не выше +2  $^{\circ}\text{C}$ ,

4.3.9. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

4.3.10. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.

4.3.11 Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера. Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

4.3.12. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях, яичный порошок - в сухом помещении, меланж при  $t$  не выше -6  $^{\circ}\text{C}$ .

4.3.13. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

4.3.14. Макароны изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

4.3.15. Чай и кофейный напиток, какао-порошок хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

4.3.16. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить шкаф, имеющий на стенках или дверцах отверстия для вентиляции воздуха. Белый и ржаной хлеб необходимо хранить на разных полках.

4.3.17. Картофель и корнеплоды хранят в сухом темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10  $^{\circ}\text{C}$ . Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12  $^{\circ}\text{C}$ .

4.3.18. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

4.3.19. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности вида продукции сохранять до полного использования продукта.

4.3.21. Количество принимаемых скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно соответствовать объему работающего холодильного оборудования.

Хранение и реализация скоропортящихся продуктов, за исключением продукции, требующей более жестких режимов хранения, осуществляется при температуре не выше +6  $^{\circ}\text{C}$ .

4.3.22. Не допускается совместное хранение испорченных или подозрительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными, а также

хранение в складских помещениях для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров.

4.3.23. Все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях и т. п. должны храниться на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Складирование пищевых продуктов вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, а также складирование незатаренной продукции непосредственно на полу, навалом не проводится.

4.3.24. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная должны храниться в таре поставщика. При укладке в штабеля для лучшей циркуляции воздуха между ящиками необходимо прокладывать деревянные рейки.

4.3.25. Охлажденная рыба хранится в таре поставщика, температура хранения должна быть не выше +2°C. Мороженая рыба хранится в ящиках, уложенных в штабеля с прокладкой реек между рядами ящиков.

4.3.26. Хлеб и хлебобулочные изделия хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещений, без подтоварников, не проводится.

В целях предупреждения возникновения картофельной болезни хлеба необходимо не реже 1 раза в неделю промывать полки для хранения хлеба теплой водой с моющими средствами, протирать 1%-ным раствором уксусной кислоты и затем просушивать.

4.3.27. При приемке кондитерских изделий с кремом не проводится переукладывание их из лотков поставщика, а также реализация их в неупакованном виде по методу самообслуживания.

4.4.28. Хранение сыпучих продуктов производится в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75%, в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии от стен 50 см, между штабелями - не менее 75 см.

4.4.29. В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза овощи в процессе хранения периодически проверяются и подвергаются переборке и очистке.

С требованиями ознакомлены:

11.01.2021 г. СВ. Мухомов  
11.01.2021 г. ИИ. Михеда

**АКТ № \_\_\_\_\_**  
**возврата продуктов питания**

х.Беднягина

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Мы, Бракеражная комиссия МБДОУ д/с № 16, утвержденная приказом от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в составе:

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_

Членов комиссии: \_\_\_\_\_

от лица Заказчика, в присутствии представителя Поставщика

составили настоящий акт о нижеследующем:

1. В соответствии с муниципальным контрактом от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_ Поставщик не выполнил свои обязательства по поставке качественных продуктов питания, а именно:

2. Фактическое качество товаров не соответствует требованиям Контракта:

3. Выявлены недостатки продуктов питания, а именно:

4. Результаты (нужное подчеркнуть):

- возврат товара Поставщику;

- обращение к поставщику о замене некачественного товара, а именно

на качественный в сроки, предусмотренные Муниципальным контрактом от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., а именно, в течение \_\_\_\_\_ с момента подписания Сторонами данного Акта.

Принял:

Сдал:

<b>Поставщик:</b>	<b>Муниципальный заказчик:</b>
(наименование)	Заведующий
_____ / Иванов И.И./	МБДОУ д/с № 16
	(подпись, расшифровка)
М.П.	М.П.
	Члены бракеражной комиссии:
	_____ / _____ /
	_____ / _____ /




Приложение 15  
к Положению о бракеражной  
комиссии МБДОУ д/с № 16

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ д/с № 16

\_\_\_\_\_

Акт проверки бракеражной комиссии №\_\_

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Мы бракеражная комиссия, утвержденная приказом МБДОУ д/с №\_\_  
« О создании бракеражной комиссии» №\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., в составе:

Председатель - \_\_\_\_\_.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

провели проверку на продовольственном складе МБДОУ д/с № \_\_, у  
материально ответственного лица, кладовщика – \_\_\_\_\_.

Во время проверки на складе хранения овощей было выявлено, что в  
период с 30 марта 2020 г. по 10 апреля 2020 г. из-за долгого срока хранения и  
учитывая сезонность, т.к. это урожай 2019 года, картофель в количестве 2кг.  
700гр.- сгнил, яблоки свежие в количестве 2 кг. 600 гр.- сгнили, капуста в  
количестве 2 кг. 500гр.- сгнили, морковь- 2 кг. 100 гр.- сгнили, лимоны- 260 гр.  
-сгнили, свекла – 2 кг. 700гр.- сгнили, лук- 3кг.- сгнили, чеснок 940 гр.- сгнил.

Комиссия пришла к выводу, что необходимо списать выше перечисленные  
продукты питания, так как они не пригодны к дальнейшему использованию.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Приложение 16  
к Положению о бракеражной  
комиссии МБДОУ д/с № 16

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ д/с № 16

Акт № \_\_\_\_\_  
утилизации продуктов питания

х. Беднягина

" " 20 г.

Бракеражная комиссия МБДОУ д/с № 16 в составе:

Председатель - \_\_\_\_\_.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Сформировала настоящий акт о том, что произведена утилизация следующих  
продуктов питания:

№	Наименование товара	Единица измерения	Дата выпуска	Кол-во шт/кг	Цена за единицу	Общая стоимость, руб.	Срок годности	№ . дата товарной накладной	Причина утилизации	Способ утилизации

Общая стоимость продуктов питания: \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.

Все члены комиссии предупреждены об ответственности за подписание акта, содержащего  
данные, не соответствующие действительности, и подтверждают, что процедура утилизации  
произведена в соответствии со всеми правилами.

Содержание данного акта подтверждаем личными подписями:

Медицинская сестра диетическая \_\_\_\_\_  
Начальник отдела питания МКУЦМБ \_\_\_\_\_  
Председатель ПК \_\_\_\_\_  
Помощник воспитателя \_\_\_\_\_  
Помощник воспитателя \_\_\_\_\_

Утверждаю

Заведующий \_\_\_\_\_ И.Н. Ковалёва  
 МБДОУ д/с №16 \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

АКТ № 4

20 20 г.

### О СПИСАНИИ МАТЕРИАЛЬНЫХ ЗАПАСОВ

от " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Учреждение МБДОУ д/с № 16

ИНН 2353014682

Структурное подразделение \_\_\_\_\_

Материально ответственное лицо \_\_\_\_\_ и.о. Савинская Н.В.

председатель комиссии- Гридчина Светлана Викторовна, медицинская сестра диетическая, Члены комиссии: ведущий специалист дошкольного отдела управления образования Тимашевский район Тимошевская Татьяна Владимировна, начальник отдела питания МКУ ЦМБ- Усик Н.В., помощник воспитателя -Сычева Ю.Ф., повар -Михеда Н.Н.

(должность, фамилия, инициалы)

назначенная приказом (распоряжением) от " 19 " \_\_\_\_\_ мая 20 20 \_\_\_\_\_ г. № 113 произвела проверку продуктов питания с истекшим сроком годности

и установила фактическое расходование следующих материалов:

наименование материала	код	Единица измерения	Норма расхода	Фактически израсходовано		Направление расходования (причина списания)	Бухгалтерская запись	
				количество	цена, руб.		дебет	кредит
1	2	3	4	5	6	8	9	10
ИТОГО								

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

мед.сестра диетическая \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

ведущий специалист \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

дошкольного отдела \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

управления образования \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

МО Тимашевский район \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

начальник отдела \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

питания МКУ ЦМБ \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

помощник воспитателя \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

повар \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

### Отметка бухгалтерии

Корреспонденция счетов (графы 9, 10) отражена

в журнале операций за \_\_\_\_\_ г.

Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_ МП

\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_ МП

38

Приложение 18  
к Положению о бракеражной  
комиссии МБДОУ д/с № 16

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ д/с № 16

**АКТ №** \_\_\_\_\_  
внесения изменения в десятидневное меню

х. Беднягина от \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Руководствуясь пунктом 8.1.4 санитарно-эпидемиологических правил от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 Положения о бракеражной комиссии, утвержденное приказом МБДОУ д/с № 16 от \_\_\_\_ января 20\_\_ г. № \_\_\_\_ «Положение о бракеражной комиссии МБДОУ д/с № 16» и приказом МБДОУ д/с № 16 от \_\_\_\_ января 20\_\_ г. № \_\_\_\_ «О создании бракеражной комиссии МБДОУ д/с № 16», комиссия в составе:

составила настоящий акт о том, что 11 января 2021 г. необходимо:

1. Произвести замену блюд в 5 день (завтрак) десятидневного меню на весенний период, для детей в возрасте от 1 года до 3 лет: заменить «Каша молочная манная» на «Геркулес с фруктами».
2. Произвести замену блюд в 5 день (завтрак) десятидневного меню на весенний период, для детей в возрасте от 3 лет до 7 лет: заменить «Каша молочная манная» на «Геркулес с фруктами».
3. Произвести замену блюд в 5 день (обед) десятидневного меню на весенний период, для детей в возрасте от 1 года до 3 лет:  
заменить «Суп с фрикадельками» на «Суп гороховый»;  
заменить «Рыба по-польски» на «Тефтели»;  
заменить «Картофельное пюре» на «Икра свекольная».
4. Произвести замену блюд в 5 день (обед) десятидневного меню на весенний период, для детей в возрасте от 3 лет до 7 лет:  
заменить «Суп с фрикадельками» на «Суп гороховый»;  
заменить «Рыба по-польски» на «Тефтели»;  
заменить «Картофельное пюре» на «Икра свекольная».

**ПРИЧИНА** - отсутствие на складе необходимых продуктов питания

Председатель - \_\_\_\_\_.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_