

Приложение 1  
к приказу МБДОУ д/с № 40  
от 11.01.2021 г. № 64

## Положение о бракеражной комиссии МБДОУ д/с № 40

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 г., санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/24.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11 марта 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом №29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 г., Уставом МБДОУ д/с № 40.

1.2. Настоящее Положение разработано 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 № 40.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом МБДОУ д/с № 40.

1.5. 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.

1.6. 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 ДООУ избирается на Общем собрании работников ДООУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются распорядительным актом заведующего ДООУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 человек, возглавляет ее медицинская сестра диетическая, если отсутствует медсестра 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 ДООУ.**

3.1. Бракеражная комиссия ДООУ:

- осуществляет контроль за поступлением продуктов питания в ДООУ 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 работниками пищеблока (Гигиенический журнал);
- 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).

- принимает решение о внесении изменений в десятидневное меню с составлением акта, на основании которого заведующим ДООУ издается распорядительный акт (приложение 11).

#### 4. Содержание и формы работы.

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

4.1. Бракерская комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракерской 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.

- Бракерскую 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.

4.2. Результаты бракерской 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.

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

4.4. 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.

4.5. 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;

**4.6. 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.**

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

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракерской 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.

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

4.10. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.11. 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).

4.12. 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 в соответствии с Инструкцией (приложение 12).

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 13).

4.2.3. Приемка продуктов питания (продовольственного сырья) по количеству и качеству осуществляется в соответствии с Положением о входном контроле ДОУ.

4.2.4. Доставленные продукты питания подвергаются санитарному осмотру и бракеражу. Все данные осмотра фиксируют в специальном журнале (Журнал входного контроля продуктов питания, Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции). 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, колбасы, ветчины, 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 № 14 Акт возврата продуктов питания, не соответствующих требованиям). Возврат отражается в журнале входного контроля продуктов питания.

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.

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 журнале входного контроля.

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

5.1. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем, указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов (п. 8.29 СанПиН 2.4.1.3049-13).

5.3. Вместе с тем согласно п. 2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 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 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.

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.

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) 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 № 40 обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных бракеражной комиссией.




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

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

Выводы и  
рекомендации: \_\_\_\_\_

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

Председатель - \_\_\_\_\_.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

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

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ д/с № 40

---

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

г.Тимашевск

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ Г

Бракеражная комиссия МБДОУ д/с № 40 в составе:

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель - \_\_\_\_\_.

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

назначенная приказом МБДОУ д/с № 40 от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 г. № \_\_\_\_, в целях выявления на складе МБДОУ д/с № 40 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 № 40

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ д/с № 40

АКТ № \_\_\_\_\_

бракеражной комиссии

по проверке условий хранения особо-скоропортящихся продуктов в МБДОУ д/с № 40  
от \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Бракеражная комиссия МБДОУ д/с № 40 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									

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

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

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ д/с № 40

---

**АКТ №\_\_**  
бракеражной комиссии МБДОУ д/с № 40  
**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 журналов: «Учета температуры и влажности в складских помещениях», «Учета температурного режима холодильного оборудования» – 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 № 40

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ д/с № 40

**АКТ № \_\_\_\_\_**  
**бракеражной комиссии**  
**проверки составления и оформления меню-требования**  
**в МБДОУ д/с № 40**

от \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Бракеражная комиссия МБДОУ д/с № 40 в составе:

Председатель - \_\_\_\_\_.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

провела проверку составления и оформления меню-требования на «\_\_» \_\_\_\_\_ 202 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 № 40

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ д/с № 40

**АКТ №\_\_**  
**бракеражной комиссии МБДОУ д/с № 40**  
**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 \_\_\_\_\_




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

Председатель - \_\_\_\_\_.

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

Приложение 8  
к Положению о бракеражной  
комиссии МБДОУ д/с № 40

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ д/с № 40

**АКТ № \_\_\_\_\_**  
**бракеражной комиссии**  
**контроля выхода готового блюда на пищеблоке в МБДОУ д/с № 40**

от \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Бракеражная комиссия МБДОУ д/с № 40 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. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый 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.

Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.

## **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 2.3/24.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

С Инструкцией ознакомлены:

## МЕТОДИКА ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ, ИСПОЛЗУЕМЫХ В ДЕТСКОМ ПИТАНИИ.

### Мясо

**Свежее** мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстаёт от краёв 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 остаётся 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.

### 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 отстаёт 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 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:

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ д/с № 40

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

Ст. Роговская

от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

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 3.1. Положения о бракеражной комиссии, утвержденное приказом МБДОУ д/с № 40 от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ и приказом МБДОУ д/с № 40 от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ «О создании бракеражной комиссии», комиссия в составе:

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

составила настоящий акт о том, что \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. необходимо:

1. Произвести замену блюд в \_\_\_\_\_ день (завтрак) десятидневного меню на весенний период, для детей в возрасте от 1 года до 3 лет:  
заменить «\_\_\_\_\_» на «\_\_\_\_\_».
  2. Произвести замену блюд в \_\_\_\_\_ день (завтрак) десятидневного меню на весенний период, для детей в возрасте от 3 лет до 7 лет:  
заменить «\_\_\_\_\_» на «\_\_\_\_\_».
  3. Произвести замену блюд в \_\_\_\_\_ день (обед) десятидневного меню на весенний период, для детей в возрасте от 1 года до 3 лет:  
заменить «\_\_\_\_\_» на «\_\_\_\_\_».
  4. Произвести замену блюд в \_\_\_\_\_ день (обед) десятидневного меню на весенний период, для детей в возрасте от 3 лет до 7 лет:  
заменить «\_\_\_\_\_» на «\_\_\_\_\_»;
- ПРИЧИНА - отсутствие на складе необходимых продуктов питания

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

## ИНСТРУКЦИЯ № 2

лица, ответственного за бракераж поступающих продуктов питания в  
МБДОУ д/с № 40

### **1. Общие положения**

1.1. Лицом, ответственным за бракераж поступающих продуктов питания в МБДОУ д/с № 40 является кладовщик (в отдельных случаях заведующий хозяйством ДОУ). Кладовщику необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ДОУ. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складываются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в ДОУ.

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 скоропортящихся продуктов, 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 ДОУ исполнять данную функцию), ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН 2.3/24.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования 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: \_\_\_\_\_

**Требования**  
**к приему и хранению пищевых продуктов**  
**(выписка из СП 2.3.6.1079-01, СП 2.1.3.2630-10)**

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  $t_C$  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  $^{\circ}C$ , вареную колбасу, сардельки, сосиски, а также окорока и рулеты — от 0 до +6  $^{\circ}C$  не более 48 ч, в подвешенном состоянии.

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 Готовые мясопродукты (колбасы, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

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

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

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

4.3.16. Чай и кофейный напиток, како-порошок хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

4.3.17. 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.

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

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

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

**(выписка из СП 2.3.6.1066-01)**

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°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 перекладывание 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:

АКТ № \_\_\_\_

**возврата продуктов питания**

ст. Роговская

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Мы, Бракеражная комиссия МБДОУ д/с № 40, 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 МБДОУ д/с № 40
М.П.	(подпись, расшифровка)
	М.П.
	Члены бракеражной комиссии:
	_____/ _____ /
	_____/ _____ /
	_____/ _____ /
	_____/ _____ /
	_____/ _____ /