

ПРИНЯТО:  
на заседании Общего собрания  
работников Детского сада № 100  
Протокол № 5 от 27.08.2026г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 100  
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА"

Одобрено: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 100 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА"  
Од: СПИД, 2-Севастопольская область, STREET-1  
Севастопольская область, 1-Кавказский ул.  
Почтовый адрес: 295000, СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ  
РАЙОН, КАМЕНСКО-УГАЛЬСКИЙ  
Г.Заведующий: О.М.МУНИЦИПАЛЬНОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ  
САД № 100 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА"  
ОГРН: 1026600034480, ОГРН/С: 06766515500,  
ИНН: 0606000045, ИНН-06020669797,  
E-mail: 100-kam@rambler.ru, 6-Наталья  
Владимировна, 295000, Севастополь, СПИД  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ  
САД № 100 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА"  
Одобрено: Я.И.Иванов, автор этого документа  
Местоположение: место подписания  
Дата: 2026.10.02 15:54:49+0300  
File Reader Version: 10.1.1

УТВЕРЖДЕНО:  
приказом заведующего  
Детским садом № 100  
84-о от 27.08.2026г.

## ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №100 комбинированного вида»

### I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее — Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (с изменениями);
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- МР 2.3.6.0233-21;
- Уставом МБДОУ «Детский сад № 100 комбинированного вида» (далее — Детский сад);
- Положением об организации питания детей в МБДОУ «Детский сад № 100 комбинированного вида» (далее — Положение об организации питания);
- договором аутсорсинга на оказание услуг по организации питания, заключённым между Детским садом и ООО «Комбинат общественного питания» (далее — Договор, Исполнитель).

1.2. Бракеражная комиссия Детского сада — комиссия общественного контроля организации и качества питания, создаваемый в целях:

- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- оценки органолептических показателей готовых блюд;
- контроля соблюдения технологии приготовления пищи;
- контроля соответствия фактического выхода блюд утверждённому меню;
- предотвращения пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроля соблюдения Исполнителем обязательств по Договору в части качества питания.

1.3. Деятельность бракеражной комиссии осуществляется с учётом того, что организация питания в Детском саду осуществляется по договору аутсорсинга с ООО «Комбинат общественного питания», которое является Исполнителем услуг по организации питания.

1.4. Бракеражная комиссия не подменяет собой производственный контроль Исполнителя, включая процедуры, основанные на принципах ХАССП, а осуществляет внешний контроль оказываемых услуг со стороны Заказчика

### II. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создаётся приказом заведующего Детским садом. Состав комиссии и сроки её полномочий определяются настоящим Положением.

2.2. Бракеражная комиссия состоит не менее чем из 4 человек. В состав комиссии включаются:

- представитель Заказчика — заведующий Детским садом либо уполномоченное им должностное лицо (председатель комиссии);
- представитель Заказчика — медицинский работник Детского сада (при отсутствии — иное ответственное лицо, назначенное приказом заведующего);
- представитель Исполнителя — повар-бригадир;
- представитель Исполнителя — повар.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены:

- другие работники Детского сада;
- представители Управления образования;
- представители родительской общественности Детского сада;
- приглашённые специалисты, эксперты.

2.4. Комиссия назначается приказом заведующего Детским садом сроком на 3 года.

2.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается приказом заведующего Детским садом.

2.6. Взаимодействие представителей Заказчика и Исполнителя в рамках бракеражной комиссии осуществляется в соответствии с условиями Договора и Положением об организации питания.

### III. Основные задачи деятельности бракеражной комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи: определение внешнего вида, цвета, запаха, вкуса, консистенции, степени готовности, сочности и иных показателей.

3.2. Контроль соответствия готовых блюд утверждённому меню, технологическим картам, рецептурам и требованиям нормативных документов.

3.3. Контроль нормы закладки продуктов и фактического выхода готовой продукции.

3.4. Контроль соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

3.5. Предотвращение пищевых отравлений.

3.6. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.7. Контроль соблюдения Исполнителем требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.2.4283-26, ТР ТС 021/2011 и условий Договора в части качества питания.

3.8. Контроль соблюдения требований к отбору и хранению суточной пробы, осуществляемых Исполнителем в соответствии с Приложением № 4 к МР 2.3.6.0233-21 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.9. Контроль соблюдения требований к витаминизации блюд, проводимой Исполнителем под контролем медицинского работника (при его отсутствии — иного ответственного лица), с учётом запрета подогрева витаминизированной пищи и недопустимости замены витаминизации выдачей поливитаминных препаратов.

### IV. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Детском саду, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Детском саду;
- требовать от представителей Исполнителя предъявления меню-требования, технологических карт, документов о качестве продуктов питания, результатов производственного контроля, результатов лабораторных исследований;
- требовать от Исполнителя предоставления документов, подтверждающих соответствие продуктов питания и приготовленной пищи требованиям нормативных документов (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, документы о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость);
- при выявлении грубых нарушений приостанавливать выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению нарушений;
- вносить предложения заведующему Детскому саду о применении мер ответственности к виновным лицам, а также о направлении претензий Исполнителю.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- осуществлять бракераж готовой продукции;
- проводить снятие пробы готовой пищи путём оценки:
  - органолептических показателей — соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степени готовности в соответствии с ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
  - нормы закладки и выхода готовой продукции;
  - оценки соответствия массы блюд при раздаче (отпуске);
- проверять наличие и правильность заполнения меню-требования: дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов; наличие утверждения заведующим, подписей калькулятора, кладовщика, повара;
- проверять наличие и правильность ведения Исполнителем журналов:
  - журнала бракеража готовой продукции;
  - журнала бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
  - журнала учёта фактического количества питающихся или сводной ведомости;
  - журнала здоровья;
  - журнала учёта температурного режима в холодильном оборудовании;
  - журнала проведения витаминизации;
- контролировать соблюдение требований к отбору и хранению суточной пробы;
- контролировать соблюдение требований к витаминизации блюд;
- фиксировать результаты бракеража в Журнале бракеража готовой продукции;
- заносить замечания и нарушения, установленные комиссией, в бракеражный журнал;
- информировать заведующего Детским садом о выявленных нарушениях для принятия мер, в том числе по взаимодействию с Исполнителем.

#### 4.3. Бракеражная комиссия несёт ответственность:

- за выполнение закреплённых за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
- за достоверность результатов бракеража;
- за объективность оценки качества готовой продукции.

#### 4.4. Ответственность Исполнителя:

- Исполнитель несёт ответственность за качество и безопасность приготовленной пищи, соблюдение технологии приготовления блюд, санитарно-противоэпидемических правил и норм, условий хранения и реализации продуктов питания в соответствии с Договором и действующим законодательством РФ;
- Исполнитель обеспечивает проведение производственного контроля, включая лабораторный контроль качества и безопасностиготавливаемой пищи, с предоставлением результатов Заказчику в сроки, определяемые законодательством РФ и Договором;
- Исполнитель обеспечивает отбор и хранение суточной пробы непосредственно после приготовления пищи;
- Исполнитель обеспечивает проведение витаминизации блюд под контролем медицинского работника (при его отсутствии — иного ответственного лица);
- Исполнитель ведёт журналы, предусмотренные Положением об организации питания и Договором.

### **V. Содержание и формы работы бракеражной комиссии**

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нём должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи калькулятора, кладовщика, повара.

5.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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.

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

5.5. Оценка «отлично» даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.6. Оценка «хорошо» даётся 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.

5.7. Оценка «удовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.8. Оценка «неудовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, имеющим 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. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождаются от занимаемой должности в порядке, установленном трудовым законодательством РФ. В отношении работников Исполнителя Детский сад направляет соответствующее требование (претензию) Исполнителю в соответствии с условиями Договора.

5.10. При выявлении нарушений, связанных с качеством продуктов питания, технологией приготовления, санитарно-эпидемиологическим режимом, бракеражная комиссия фиксирует нарушения в бракеражном журнале и информирует заведующего Детским садом для принятия мер, в том числе по взаимодействию с Исполнителем.

5.11. Исполнитель обязан по требованию Заказчика предоставлять документы о качестве продуктов питания, результаты бракеражной оценки приготовленной пищи, результаты производственного контроля, а также иную информацию, предусмотренную Договором.

## **VI. Оценка качества питания в Детском саду**

6.1. Методика органолептической оценки пищи.

6.1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

6.1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

6.1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

6.1.4. 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.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд.

6.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому

можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

6.2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

6.2.3. 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 плёнок.

6.2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

6.2.5. 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.

6.2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

6.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

6.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

6.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

6.3.4. 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.

6.3.5. 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.

6.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные 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, её усвоение.

6.3.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида, с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся,

## **VII. Оценка организации питания в Детском саду**

сохраняющей форму нарезки.

6.4. При оценке качества питания учитываются результаты производственного контроля Исполнителя, включая лабораторный контроль качества и безопасности приготовляемой пищи, проводимый на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность.

6.5. Копии результатов лабораторных исследований по производственному контролю предоставляются Заказчику не позднее 3 (трёх) дней с момента подписания указанных результатов.

7.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью: хранится у калькулятора. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

7.2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

7.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в качестве питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

7.4. В случае выявления грубых нарушений члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению нарушений.

7.5. Информация о выявленных нарушениях направляется заведующему Детским садом для принятия мер, в том числе:

- по устранению нарушений силами Исполнителя;
- по направлению Исполнителю требования (претензии) об устранении недостатков;
- по информированию учредителя, надзорных органов в установленных случаях.

7.6. Исполнитель обязан устранить за свой счёт все выявленные недостатки при оказании услуг.

7.7. При обнаружении недостатков при приёмке оказанных услуг Заказчик указывает в Акте данные об обнаруженных недостатках с указанием даты мотивированного отказа, уведомляет об этом Исполнителя, передаёт ему Акт. Исполнитель обязан рассмотреть мотивированный отказ и в течение 10 (десяти) рабочих дней с момента его получения устранить указанные Заказчиком недостатки.

#### **VIII. Заключительные положения**

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Настоящее Положение вступает в силу с даты утверждения приказом заведующего Детским садом.

8.3. В настоящее Положение могут вноситься изменения и дополнения в соответствии с действующим законодательством, Положением об организации питания и условиями Договора.

8.4. Срок действия Положения: до замены новым.

#### **К настоящему Положению прилагаются:**

1. Инструкция по определению признаков доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании.
2. Инструкция для повара-бригадира, ответственного за бракераж поступающих продуктов питания.

#### **ИНСТРУКЦИЯ №1**

##### **по определению признаков доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании**

#### ***Мясо***

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

### ***Рыба***

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

### ***Молоко и молочные продукты***

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

### ***Яйца***

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли

(20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

## **ИНСТРУКЦИЯ №2**

### **для повара-бригадира, ответственного за бракераж поступающих продуктов питания**

#### **1. Общие положения**

1.1. Ответственному за бракераж поступающих продуктов питания необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в Детском саду. А именно, проверить, как доставляются продукты в Детский сад: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складировются 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 Детский сад.

1.2. Ответственный за бракераж поступающих продуктов питания 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 отме

тки кладовщика, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

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**

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

##### **2.1.1 Обеспечение:**

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания.

##### **2.1.2. Соблюдение:**

- сроков реализации;
- обеспечения необходимым набором продуктов на 10 дней.

#### **3. Должностные обязанности**

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

3.1.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.

- 3.1.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.
- 3.1.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в Детском саду);
- 3.1.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.
- 3.1.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.
- 3.1.6. Обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
- 3.1.7. Соблюдать режим хранения продуктов; иметь 10-дневный запас продуктов.
- 3.1.8. Вести ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.
- 3.1.9. Осуществлять обшчёт меню-требований в количественном и суммарном выражении.
- 3.1.10. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
- 3.1.11. Составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.1.12. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- 3.1.13. Следить за правильным хранением скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- 3.1.14. Сдавать отчёт в бухгалтерию не позднее 5-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.
- 3.1.16. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.
- 3.1.17. Принимать участие в проведении инвентаризаций.
- 3.1.18. Следить за санитарным состоянием кладовой.
- 3.1.19. Соблюдать 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 Детского сада, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений заведующего Детским садом, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией кладовщик несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей 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 Детском саду 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 и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.