

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
города Нижневартовска детский сад №29 «Ёлочка»

ПРИНЯТО:

Педагогический совет №2  
23.11.2020г.

СОГЛАСОВАНО

Попечительский совет №2  
18.11.2020г.

ПРИНЯТО

Родительский совет №2  
17.11.2020г.

ПРИНЯТО

Общее собрание (конференция)  
работников №8 20.11.2020г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ города  
Нижневартовска ДС №29 «Ёлочка»  
Т.М. Корнеенко

Приказ №447 от «24» ноября 2020г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**муниципального автономного дошкольного образовательного**  
**учреждения города Нижневартовска детского сада №29 «Ёлочка»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение о бракеражной комиссии муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Нижневартовска детского сада №29 «Ёлочка» (далее МАДОУ) определяет цели, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права и обязанности, а так же ответственность ее членов.

1.2. Разработано в соответствии:

- с Федеральным законом №273 –ФЗ от 29.12.2021 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020г.,

- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

- Уставом муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Нижневартовска детского сада №29 «Ёлочка»,

утвержденного приказом департамента муниципальной собственности и земельных ресурсов администрации города Нижневартовска от 29.06.2015г. №1034/36-п.

1.3. Бракеражная комиссия (далее комиссия) – комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.4. В задачи комиссии входит:

- Контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за качеством доставляемых продуктов;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.5. Состав комиссии утверждается приказом заведующего МАДОУ на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

1.6. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав могут входить:

- представитель администрации: заведующий МАДОУ или его заместитель (председатель комиссии);
- медицинский работник;
- повара;
- член профсоюзного комитета;
- представитель родительской общественности.

1.7. Члены комиссии работают на добровольной основе.

## 2. ФУНКЦИИ КОМИССИИ

2.1. К основным функциям комиссии относятся:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовления питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- отслеживание за правильностью составления меню-раскладки;
- проведение органолептической оценке готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д..

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МАДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой новой приготовленной партии.

2.3. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов комиссии.

2.4. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в МАДОУ.

### 3. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МАДОУ

3.1. Комиссия в составе заведующего, медицинской сестры и шеф-повара ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), 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.

3.4. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в Журнале бракеража. Блюда и кулинарные изделия, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями, к раздаче допускаются.

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

3.6. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиям.

3.7. Оценка «хорошо» 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.

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

3.9. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленное, 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».

3.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал и оформляется подписями всех членов комиссии.

3.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно» обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.12. Комиссия проверяет наличие контрольного и блюда и суточной пробы.

3.13. 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 посадку.

3.14. Проверку порции вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а так же установления массы 140 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

3.15. Для поведения бракеража 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, так и 10 порций), линейку.

#### 4. ПРАВА ОБЯЗАННОСТИ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ КОМИССИИ

4.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения, рекомендации по организации питания в организации;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;

4.2. Комиссия обязана:

- - контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- проверка соответствия объемов приготовления питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- отслеживание за правильностью составления меню-раскладки;
- проведение органолептической оценке готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д..

#### 4.3. Комиссия несет ответственности:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
- за достоверность излагаемых фактов в заполняемых журналах, актах.

## 5 ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

5.1. Журнал бракеража может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончанию каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

## 6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Настоящее Положение регламентирует организацию работы бракеражной комиссии.

5.2. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.3. Администрация МАДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

5.4. Администрация МАДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5.5. Изменения в настоящее Положение вносятся на основании изменений нормативно-правовых актов.

## **ИНСТРУКЦИЯ**

### **для членов бракеражной комиссии по пробе 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 о 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, недосоленное<sup>TM</sup>, 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 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, 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.

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

Оценка «хорошо» 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.

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

Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленное, 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».



## **ИНСТРУКЦИЯ**

### **для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания**

#### **1. Общие положения**

1.1. Ответственный за бракераж поступающих продуктов производит входной контроль за получаемыми продуктами в МАДОУ. А именно проверяет, 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. Контролирует сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, проверяет наличие всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, проверяет удостоверение качества и ветеринарное заключение, которое 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.

1.3. Проверяет 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 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),

1.4. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты.

Проверяет 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.

1.5. Осуществляет контроль за наличием в холодильниках необходимых

термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

## 2. Функции ответственного за бракераж поступающих продуктов

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 наборе у продуктов на 10 дней.

## 3. Должностные 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 погрузочных 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 поставщика согласно накладной, осуществляя взвешивание и сырой бракераж, обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.

3.7. Соблюдать режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.

3.8. Вести ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.

3.9. Осуществлять обсчёт меню-требований;

3.10. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.

3.11. Выдавать продукты руководителю структурного подразделения.

3.12. Составлять дефектные ведомости на недосыпу и порчу продуктов.

3.13. Следить своевременной реализацией продуктов питания.

3.14. Следить правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.

3.15. Сдавать отчёт в бухгалтерию не позднее 1 - числа каждого месяца, следующего за отчётным.

3.16. Своевременное составление заявок на продукты питания.

3.17. Принимать участие в проведении инвентаризации

3.18. Следить л. санитарным состоянием кладовой

3.19. 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 МАДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя МАДОУ, 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 МАДОУ 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.

## **ИНСТРУКЦИЯ**

### **для комиссии по списанию и инвентаризации продуктов питания**

#### 1. Общие положения

##### 1.1. В своей работе комиссия руководствуется:

- нормативными и методическими материалами по вопросам организации складского хозяйства;
- стандартами и техническими условиями на хранение продуктов питания; - Уставом МАДОУ;
- Правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами заведующего М АДОУ;
- настоящей инструкцией.

##### 1.2. Члены комиссии детского сада должны знать:

- санитарно-эпидемиологические правила;
- правила учёта хранения, движения материальных ценностей в кладовой;
- правила оформления сопроводительных документов на продукты питания;
- способы хранения продуктов и сырья от порчи при разгрузке и хранении на складе;
- правила ведения складского хозяйства;
- ассортимент хранящихся в кладовой продуктов, их качественные характеристики (виды, сортность) продуктов, правила хранения и сроки реализации продуктов;
- правила применения складского измерительного инструмента и способы его проверки на пригодность к работе;
- условия договоров на перевозку и хранение грузов;
- правила проведения инвентаризации;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- действия в экстремальных условиях.

#### 2. Функции комиссии по списанию и инвентаризации продуктов питания

На комиссию возлагаются следующие функции:

##### 2.1. Обеспечение:

- проведения инвентаризации продуктов питания;
- при необходимости списание недоброкачественных продуктов питания;
- составлять соответствующие документы (ведомость инвентаризации,

акты

списания).

3. Права комиссии по списанию и инвентаризации продуктов питания

Комиссия имеет право:

3.1.Требовать от руководства создания необходимых условий для выполнения полномочий.

3.2.Вносить предложения по улучшению организации работы.

3.3.Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов.

3.4.Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. 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. Вкус продуктов, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. 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.

**Инструкция по проведению контрольного взвешивания блюд  
в соответствии с пунктом 8 "ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный  
стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Методы  
лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2.  
Методы физико-химических испытаний"  
(утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 N 1598-ст)**

1. Определение средней массы и выхода блюд, напитков, кулинарных, кондитерских и булочных изделий проводят весовым методом (взвешивание осуществляется без учета тары).

Для взвешивания применяют настольные торговые весы среднего класса точности: циферблатные с ценой деления 2 г. или электронные, соответствующие пределу допустимой погрешности.

2. Количество полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, блюд и напитков, отбираемых для контроля средней массы, приведено в таблице 1.

Таблица 1

Количество полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, блюд и напитков, отбираемых для контроля средней массы

Наименование полуфабрикатов, изделий, блюд и напитков	Количество полуфабрикатов, изделий, блюд и напитков для определения средней массы (шт., порции)
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Холодные и горячие закуски; супы без мяса, мяса птицы, рыбы; блюда из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и/или соусами; блюда из картофеля, овощей, грибов и бобовых; блюда из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом; блюда из яиц, творога со сметаной или соусами; мучные блюда с жиром, сметаной и другими продуктами; десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или другими продуктами	3 порции

Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами	10 порций для взвешивания кусочков мяса, рыбы и др.
Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции, 5 порций для определения плотной части
Бутерброды, гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в т.ч. порционируемые	10 шт. (порций)
Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежевыжатые	3 порции

3. Штучные и порционные изделия (кулинарные, кондитерские и булочные) отбирают из разных противней или лотков и взвешивают по 10 шт. на весах.

4. При получении результатов средней массы изделий с отклонением в меньшую сторону взвешивают следующие случайно отобранные 10 шт. Затем проводят поштучное взвешивание не менее 10 изделий на весах. Результаты повторных испытаний являются окончательными.

5. Среднюю массу блюд рассчитывают путем определения среднего арифметического значения не менее трех порций при раздельном взвешивании каждого блюда.

6. Отклонение средней массы кулинарных изделий и блюд (котлеты, запеканки, порционные рыбные, мясные блюда и т.д.), напитка от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается.

7. Масса одной порции блюда, напитка (одной штуки кулинарного изделия) может иметь допускаяемые отрицательные отклонения, приведенные в таблице 2.

Таблица 2

Предел допускаемых отрицательных отклонений массы кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
Св. 5 до 50 включ.	10	-
Св. 50 - 100 включ.	-	5

Св. 100 - 200 включ.	5	-
Св. 200 - 300 включ.	-	10
Св. 300 - 500 включ.	3	-
Св. 500 - 1000 включ.	-	15

8. Допускаемые отрицательные отклонения массы хлебобулочных изделий (в соответствии с ГОСТ 31805-2018):

- средняя масса десяти изделий от установленной массы для не упакованных в потребительскую упаковку хлебобулочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки не должны превышать 3% для изделий массой до 0,2 кг включительно.

Допускаемые положительные отклонения массы изделия от номинальной массы устанавливает изготовитель.

9. Для установления массы отпускаемых к блюдам соуса, растительного и сливочного масел, сметаны, сахара, порционируемых с помощью мерного инвентаря, проверяют массу указанных продуктов в объеме этого инвентаря одновременным взвешиванием не менее 10 порций.

10. Объем или массу изготовленных блюд определяют при температуре их отпуска.





Приложение 5  
к Положению о бракеражной комиссии муниципального  
автономного дошкольного образовательного учреждения  
города Нижневартовска детского сада №29 «Ёлочка»

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение N 4  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание