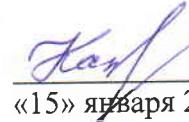


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №24» Изобильненского городского округа Ставропольского края  
МБДОУ «Детский сад №24» ИГОСК

Согласовано:  
Председатель ПО МБДОУ  
«Детский сад №24» ИГОСК

 М.В. Казначеева  
«15» января 2021 г.

Согласовано Родительским Комитетом  
Протокол №1 от 15 января 20201 года

Утверждено:  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад №24» ИГОСК  
В.А. Будская  
Приказ от «15» января 2021 года № 9-ОД



**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖЕ ПИЩИ, О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения «Детский сад №24» )  
Изобильненского городского округа Ставропольского края  
(МБДОУ «Детский сад №24» ИГОСК)**

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и родительской общественностью.

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавляемые на пищеблоке МБДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.4. Учреждение имеет Бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

1.6. «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» (приложение №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) заполняется в пищеблоке;

«Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» (приложение №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) заполняется завхозом по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов. Ведется в электронном виде, распечатывается, прошивается. Хранится в кабинете у завхоза.

1.7. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов, назначается приказом заведующего МБДОУ и выполняет обязанности, согласно инструкции (Приложение №2).

## **2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ**

2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.

2.2. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МБДОУ на начало учебного года.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссий входят:

- заведующий ДОУ (председатель комиссии, в отсутствие заведующего, старший воспитатель);
- педагогические работники;
- представители родительской общественности
- уполномоченный по охране труда

## **3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ**

Бракеражная комиссия учреждения:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; в соответствии с методикой проведения (Приложение 1), с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии;
- имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний;

- при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами»;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей ( Приложение 3);
- заполняет акты (Приложение 4-7).

#### **4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ**

4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «разрешено», «не разрешено» ( Приложение 3).

4. 2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится 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. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

#### **5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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

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

к Положению о бракераже пищи,  
бракеражной комиссии

**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 пробы не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

**Органолептическая оценка первых блюд.**

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в кotle 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 пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых 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.

**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. Макаронные 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

ны 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 коренья, 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 обработке способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.

Приложение 2  
к Положению о бракераже пищи,  
бракеражной комиссии

**ИНСТРУКЦИЯ  
ДЛЯ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА БРАКЕРАЖ ПОСТУПАЮЩИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.**

**1. Общие положения**

1.1. Лицо , ответственное за бракераж поступающих продуктов, назначается приказом заведующего МБДОУ на начало календарного года.

1.1. Заведующему хозяйством необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в МБДОУ. 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 складируются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки).

1.2. Заведующий хозяйством 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 соответствиядается 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 пищевых продуктов, поступающих в пищеблок, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки завхоза, 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.

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. 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 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 разрешенных в ДОУ);

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; имеет 10-дневный запас продуктов.
- 3.8. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
- 3.9. Выдавать продукты повару по весу, указанному в меню-раскладке.
- 3.10. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.11. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- 3.12. Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- 3.13. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётым.
- 3.14. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.
- 3.15. Принимает участие в проведении инвентаризаций.
- 3.16. Следит за санитарным состоянием кладовой.
- 3.20. 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 причинение материального ущерба(за продукты и все имущество кладовой) в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.
- 4.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ДОУ; иных локальных нормативных актов, -законных распоряжений руководителя ДОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией заведующий хозяйством несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.
- 4.4. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ДОУ заведующий хозяйством привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.
- 4.5. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей заведующий хозяйством несет материальную ответственность(за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

Составитель: заведующий МБДОУ «Детский сад №24» ИГОСК

Дата составления :

Ознакомлена: \_\_\_\_\_

Приложение 3  
к Положению о бракераже пищи,  
бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад №24» ИГОСК

### **ИНСТРУКЦИЯ ПО ИЗМЕРЕНИЮ ОБЪЁМА БЛЮД**

1. Объем первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.
2. Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом тары и учетом числа порций.
3. Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешивается 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.
4. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать + 3%, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД**

«Разрешено» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Не разрешено» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить.

К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Акт возврата  
некачественного товара

г. Изобильный "\_\_\_" 20\_\_ г.

Общество с ограниченной ответственностью «\_\_\_\_\_», именуемое в дальнейшем "Продавец", в лице генерального директора \_\_\_\_\_, действующего на основании Устава, с одной стороны, и муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №24» Изобильненского городского округа Ставропольского края, имеющий в дальнейшем "Покупатель", действующий на основании Устава, с другой стороны, составили настоящий акт о том, что товар полученный по \_\_\_\_\_ накладной от "\_\_\_" 20\_\_ г. N \_\_\_\_\_ на основании \_\_\_\_\_ от "\_\_\_" 20\_\_ г. N \_\_\_\_\_

Покупатель возвращает Продавцу, а Продавец принимает следующий товар:

Наименование товара	Единица измерения	Количество	Стоимость за кг, литр	Всего стоимость

Место возврата товара: МБДОУ «Детский сад №24» ИГОСК

Основание возврата товара: \_\_\_\_\_

Юридические адреса и реквизиты сторон:

ПРОДАВЕЦ:	ПОКУПАТЕЛЬ:
_____ _____ _____ _____	МБДОУ «Детский сад №24» ИГОСК 356146, Ставропольский край г. Изобильный, ул Промышленная 165 «а» ИНН2607014600, КПП 260701001
Подпись: _____ Ф.И.О. _____	ОГРН 1032600030737 Заведующий _____

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 24» ИГОСК  
\_\_\_\_\_ В.А. Буцкая  
«\_\_\_» 20 \_\_\_ г.

АКТ

Изменения к ежедневному меню

Мы, комиссия в составе:

---

---

Составили настоящий акт о нижеследующем:

В ежедневном меню - требования на «\_\_\_» 20 \_\_\_ г. по 10-ти дневному меню за \_\_\_-ой день, были внесены изменения по нормам списания скоропортящего продукта \_\_\_\_\_ полученного по накладной \_\_\_\_\_ от поставщика \_\_\_\_\_, на основании заявки на «\_\_\_» 20 \_\_\_ г.

В связи с окончанием сроков хранения скоропортящего продукта \_\_\_\_\_ Увеличены нормы списания в возрастных группах ясли на \_\_\_\_\_ грамм.

Сад на \_\_\_\_\_ грамм.

Документы для подтверждения необходимости списания прилагаются (выписка из табеля посещения детей, копия с журнала учета скоропортящих продуктов списанных в акте, с четкой датой поступления продукта и дня окончания сроков хранения).

Подписи членов комиссии:

---

"УТВЕРЖДАЮ"

заведующий МБДОУ №

**АКТ на выдачу и списание продуктов для бракеража готовых  
блюд, суточной пробы, скоропортящихся продуктов.**

Дата:

Бракеражная комиссия в составе:

председатель комиссии:

члены комиссии:

произведена выдача со склада и списание продуктов для бракеража

готовых блюд, суточной пробы, скоропортящихся продуктов. **1-й день, понедельник**

Наименование продукта	для суточ. пробы	для бракераж.	списание скоропорт.	ИТОГО (г)	ИТОГО (кг)
яйца					
молоко					
масло сливочное					
мука пшеничная					
сок					
сахар					
масло растительное					
томатная паста					
капуста свежая					
морковь					
картофель					
лук					
свекла					
минтай					
сухофрукты					
икра кабачковая					
сметана					
хлеб пшеничный					
хлеб ржаной					

члены комиссии:

---



---



---



---

Сводная ведомость на продукты питания МБДОУ № за дата 4-й день четверг Приложение №7

наименование продуктов	ед.изм	количество продуктов на списание по актам								ИТОГО объем продукт.
		кг,шт.	по меню	на суточ. пробу,	на дополнение		на возврат		итого по основн ым дет.	стоим-ть по основн ым
					ясли	сад	ясли	сад		
крупа рисовая	кг									
масло сливочное	кг									
масло растительное	л									
молоко свежее	л									
яйцо	шт									
мука пшеничная	кг									
кисель	кг									
сухари панировочные	кг									
сахар	кг									
тушка цыплят-бройл.охл.	кг									
мясо птицы (мякоть)	кг									
крупа перловая	кг									
крупа гречневая	кг									
картофель	кг									
лук	кг									
морковь	кг									
хлеб пшеничный	кг									
хлеб ржаной	кг									
творог	кг									
фрукты	кг									
соль	кг									
огурец консерв.	кг									
чай	кг									
дрожжи	кг									
томатная паста	кг									
сметана	кг									
повидло	кг									
<b>стоимость продуктов</b>							<b>0,0</b>	<b>0,00</b>		
<b>стоимость детодня</b>							<b>#ДЕЛ/0!</b>	<b>#ДЕЛ/0!</b>		
							без льготы	общая		
фактическая числ-ть детей		без льготы	30%	50%	100%	итого				
ясли		0	0	0	0	0	Завхоз МБДОУ "Детский сад №"			
сад		0	0	0	0	0	Заведующая МБДОУ "Детский сад №"			
итого детей по категории		0	0	0	0	0				