

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ**  
**АДМИНИСТРАЦИИ СОВЕТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**  
**муниципальное дошкольное образовательное учреждение**  
**«Детский сад № 7 «Огонек» г. Зеленокумска Советского района»**  
**(МДОУ «Детский сад № 7 «Огонек»)**

---

**ПРИНЯТО**

Управляющим советом  
МДОУ «Детский сад № 7  
«Огонек» Протокол № 1  
от 29.12.2023г.

**ПРИНЯТО**

Общим собранием трудового  
коллектива МДОУ  
Протокол № 4  
от 29.12.2023г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом от 29.12.2023г. № 210од  
Заведующий МДОУ  
«Детский сад № 7 «Огонек»  
\_\_\_\_\_ С.А. Красюкова

**Положение**  
**о бракеражной комиссии**  
**муниципального дошкольного образовательного учреждения**  
**«Детский сад № 7 «Огонек» г. Зеленокумска Советского района»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 7 «Огонек» г. Зеленокумска Советского района» (далее – Положение, МДОУ) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями и дополнениями);

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012г. № 213н и Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Федеральным законом от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- Уставом муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 7 «Огонек» г. Зеленокумска Советского района» (далее - МДОУ).

1.2. Настоящее Положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии.

1.3. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи, и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.4. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормами, СанПиН, примерным 10-ти дневным меню, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, Уставом МДОУ и настоящим Положением.

1.5. Настоящее Положение о бракеражной комиссии предусматривает план работы комиссии на год (*Приложение № 1*).

## **2. Основные задачи бракеражной комиссии**

- 2.1. Контроль за организацией сбалансированного безопасного рационального питания воспитанников МДОУ.
- 2.2. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.3. Контроль за полнотой закладки продуктов в котел.
- 2.4. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.5. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.6. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, выполнением норм и калорийности блюд.
- 2.7. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.8. Осуществление контроля и оказание помощи руководителю по данному вопросу.

## **3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.**

3.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием трудового коллектива МДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МДОУ.

3.2. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии входят:

Председатель комиссии - заведующий МДОУ, (или его заместитель), или медсестра (ответственный за организацию питания);

Члены комиссии - медсестра, завхоз, повара, воспитатели, член профсоюзного комитета МДОУ, представитель родительской общественности.

3.3. В необходимых случаях в состав могут быть включены другие работники МДОУ, приглашенные специалисты.

3.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим МДОУ.

## **4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.**

### 4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
- Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МДОУ;
- Ходатайствовать перед администрацией МДОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания;
- Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов;
- Определение доброкачественности продуктов бракеражная комиссия проводит по специальной методике (Приложение №2)

4.2. Контроль за организацией питания в МДОУ проводится ежедневно. Организационная работа по подготовке и проведению контроля по питанию в МДОУ возлагается на председателя бракеражной комиссии и ответственного за организацию питания.

4.3. В проведении контроля по питанию в МДОУ могут принимать участие члены комиссии Учредителя по питанию и родители.

4.4. Ежегодно руководителем совместно с бракеражной комиссией по питанию разрабатывается, затем утверждается план и график проведения контроля, с которым должны быть ознакомлены все члены комиссии МДОУ. Комиссия ежеквартально производит снятие остатков продуктов питания в кладовой.

### 4.5. Обязанности бракеражной комиссии:

- осуществляют контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следят за правильностью составления меню;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- контролируют соблюдение технологии приготовления пищи;
- проверяют наличие суточной пробы на пищеблоке
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяют соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяют ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- осуществляют контроль за выполнением инструкций по организации питания;
- осуществляют контроль за соблюдением питьевого режима;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

#### 4.6. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- За выполнение закрепленных за ней полномочий;
- За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- Члены бракеражной комиссии несут ответственность за достоверность записей.

4.7. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

### **5. Содержание и формы работы комиссии.**

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

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

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры.

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

5.4. 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.

5.5. 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;

5.6. 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).

**5.7. 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.**

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

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

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

5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

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

5.12. 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).

**5.13. Для проведения 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.**

## **6. Оценка организации питания в МДОУ**

6.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал и фиксируются в актах проверок.

6.3. По окончании контроля подводятся итоги и составляется акт, в котором дается оценка организации питания в МДОУ (хорошее, удовлетворительное, неудовлетворительное).

6.4. Окончательные итоги проведения контроля подводятся на административном совещании МДОУ.

6.5. По итогам контроля в МДОУ принимаются решения, которые оформляются приказом заведующего МДОУ и направляются к исполнителям для выполнения.

## **7. Заключительные положения.**

7.1. Администрация МДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

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

7.3. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей завхоз несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или граждански законодательством Российской Федерации.

7.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МДОУ, утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего МДОУ и принимается Управляющим Советом и Общим собранием ТК МДОУ.

7.5. С момента вступления в силу настоящего Положения признать утратившим силу «Положение о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 7 «Огонек» г. Зеленокумска Советского района» принятым и утвержденным 26.01.2021 года.

7.6. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся с учётом изменения действующих законодательств.

7.7. Настоящее Положение размещается на официальном сайте МДОУ в сети интернет с целью ознакомления с ним всех заинтересованных лиц.

7.8. Данное Положение действует до принятия нового.

Приложение № 1 к Положению о бракеражной комиссии

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОУ «Детский сад  
№ 7 «Огонек» \_\_\_\_\_ С.А. Красюкова

**ПЛАН**  
**работы бракеражной комиссии**  
МДОУ «Детский сад № 7 «Огонек» на \_\_\_\_\_ учебный год

№ п/п	Мероприятия	Сроки выполнения	Форма отчетности	Ответственные	Отметка о выполнении
1	Проведение организационных совещаний	3 раза в год (сентябрь, январь, май)	Протокол бракеражной комиссии	Председатель комиссии	
2	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Акт бракеражной комиссии	Члены комиссии	
3	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Акт бракеражной комиссии	Члены комиссии	
4	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Акт бракеражной комиссии	Члены комиссии в присутствии завхоза	
5	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Акт бракеражной комиссии	Члены комиссии	
6	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Акт бракеражной комиссии	Член комиссии (завхоз, представитель ПК и родителей)	
7	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год (сентябрь, январь, май)	Протокол бракеражной комиссии	Председатель комиссии, мед.сестра	
8	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год (сентябрь, май)	Выписка из протоколов общих родительских собраний	Председатель комиссии, мед.сестра	
9	Отчет на общем собрании сотрудников о проделанной работе комиссии	2 раза в год (декабрь, май)	Выписка из протокола общего собрания сотрудников	Председатель комиссии, мед.сестра	

Председатель БК: \_\_\_\_\_

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

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОУ «Детский сад

№ 7 «Огонек» \_\_\_\_\_ С.А. Краснокува

### Инструкция №1.

#### **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 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 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: СанПиН

#### 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

Составила заведующий МДОУ «Детский сад № 7 «Огонек» С.А. Красюкова

Дата составления 29.12.2023г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОУ «Детский сад  
№ 7 «Огонек» \_\_\_\_\_ С.А. Красюкова

## **ИНСТРУКЦИЯ №2.**

### **Для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания.**

#### **1. Общие положения**

1.1. Заведующему МДОУ и заведующему хозяйством необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в МДОУ. 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 МДОУ.

1.2. Руководитель и 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 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 заведующим хозяйством, 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.**

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 МДОУ);



- 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. Ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в журнале складского учёта.
- 3.9. Осуществляет обшчёт 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 бухгалтерию по требованию администрации УО.
- 3.17. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.18. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.
- 3.19. Принимает участие в проведении инвентаризаций.
- 3.20. 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 МДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя МДОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией завхоз 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 ДОУ завхоз 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 завхоз несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

Составила заведующий МДОУ « Детский сад № 7 «Огонек» С.А. Красюкова

Дата составления 29.12.2023г. .

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОУ «Детский сад  
№ 7 «Огонек» \_\_\_\_\_ С.А. Красюкова

### ПРИЗНАКИ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ 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.

**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 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 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.

Составила заведующий МДОУ « Детский сад № 7 «Огонек» С.А. Красюкова

Дата составления 29.12.2023г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОУ «Детский сад  
№ 7 «Огонек» \_\_\_\_\_ С.А. Красюкова

### ИНСТРУКЦИЯ №3.

#### **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 МДОУ;
- Правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами заведующей МДОУ;
- настоящей инструкцией.

1.2. Комиссия МДОУ должна знать:

- санитарно-эпидемиологические правила;
- правила учёта хранения, движения материальных ценностей на складе;
- 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**

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**

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. Определение доброкачественности продуктов проводить по следующей методике.

Составила заведующий МДОУ « Детский сад № 7 «Огонек» С.А. Красюкова

Дата составления 29.12.2023г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОУ «Детский сад

№ 7 «Огонек» \_\_\_\_\_ С.А. Красюкова

## МЕТОДИКА ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ.

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.

Составила заведующий МДОУ « Детский сад № 7 «Огонек» С.А. Красюкова

Дата составления 29.12.2023г.