

СОГЛАСОВАНО  
Педагогическим советом  
МДОУ с.Горьковское  
Протокол от 28.09.2023. №1

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ППК  
\_\_\_\_\_Ветшанова Л.В.

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом № 56 –ОД  
От 29.09.2023г.  
Заведующий МДОУ  
\_\_\_\_\_Г.В.Преснякова

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖЕ ПИЩИ,  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад» с.Горьковское Новоорского района Оренбургской области**

\_\_\_\_\_ **МДОУ «Детский сад» с.Горьковское**

ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ,  
О БРАКЕРАЖЕ ПИЩИ,

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад» с.Горьковское Новоорского района Оренбургской области

Пояснительная записка

Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273, с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с СанПиН 2.4.1.3049-13 для дошкольных образовательных учреждений, с методическими рекомендациями МР 2.4.5.0101-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах».

Ответственность за организацию питания возлагается на учреждение, осуществляющие образовательную деятельность. Повседневный контроль организации питания в МДОУ осуществляют медицинская сестра дошкольного образовательного учреждения и руководитель. Руководитель осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания. Медсестра, работники пищеблока, завхоз, педагоги, младшие воспитатели несут ответственность за организацию питания в учреждении.

Проводится контроль качества поступающих продуктов, связанный с их транспортировкой и условиями хранения, контроль соблюдения сроков реализации, технологии приготовления пищи и качества готовых блюд. Проверяются также санитарно-противоэпидемический режим пищеблока и соблюдение работниками правил личной гигиены. Все продукты, поступающие в МДОУ, подлежат обязательному осмотру - бракеражу. Для осуществления качественного и систематического контроля питания в МДОУ создается бракеражная комиссия.

Работа комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии, которое принимается Советом МДОУ и утверждается заведующим МДОУ.

Срок действия положения - 3 года.

Состав комиссии утверждается приказом заведующего о создании бракеражной комиссии. В нее входят: члены администрации, медицинская сестра, представитель профсоюзного комитета МДОУ. Приказ издается на каждый новый учебный год в сентябре. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденным планом.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом МДОУ, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МДОУ, родительским комитетом.

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

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

1.5. Учреждение имеет Бракеражные журналы (приложение 2):

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

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

1.7. Журнал бракеража готовой продукции» хранится у медицинской сестры.

« Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья» хранится на складе и заполняется кладовщиком по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

## 2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

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

2.2. Бракеражная комиссия создается общим собранием МДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МБДОУ на начало учебного года.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 членов (не менее 3 человек).

В состав комиссии входят:

- заведующий МДОУ (председатель комиссии);
- завхоз (ведет бракеражный журнал);
- медицинская сестра
- член трудового коллектива

## 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;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

- 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 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)

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

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.

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 - « отлично», « хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак) (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.

4.3. 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, (журнал ведется поваром).

4.4. 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 и в бракеражный журнал где комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю»

#### 5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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

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

## **МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ.**

- 1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 1.2. 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.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 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.

### *Органолептическая оценка первых блюд.*

- 2.1. 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.
- 2.2. 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).
- 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 пленок.
- 2.4. 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.
- 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.
- 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.

### *Органолептическая оценка вторых блюд.*

- 3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

3.3. 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.

3.4. 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.

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.

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, ее усвоение.

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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

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

Приложение 2  
к Положению о бракераже пищи, бракеражной комиссии МБДОУ

**Журнал бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья**

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов в	Наименование пищевых продуктов в	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов в (в килограммах, литрах,	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в	конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов в	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов в по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	о	4	5	6	7	8	9

/\*/ -указываются факты списания, возврата продуктов и др

**Журнал бракеража готовой кулинарной продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда. кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	о	4	5	6	7

/\*/ -указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ИЗМЕРЕНИЮ ОБЪЁМА БЛЮД**

Объем первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом тары и учетом числа порций.

Из порционных блюд ( котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешивается 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать + 3% , но масса 10 порций должна соответствовать норме.

## **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД**

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздате не допускается, требуется замена блюда.



Приложение 4  
к Положению о бракераже пищи, бракеражной комиссии

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МДОУ  
\_\_\_\_\_ Г.В.Преснякова

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ  
ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА БРАКЕРАЖ ПОСТУПАЮЩИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.

**1. Общие положения**

Лиц, ответственное за бракераж поступающих продуктов, назначается приказом заведующего МДОУ на начало календарного года.

1.1. Завхоз 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 складироваться продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки)

1.2. Завхоз 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, 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 разрешённых 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 карточках складского учёта.
- 3.9. Осуществляет обсчёт меню- требований в количественном и суммарном выражении;
- 3.10. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
- 3.11. Выдавать продукты руководителю структурного подразделения повару по весу, указанному в меню-раскладке.
- 3.12. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.13. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- 3.14. Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- 3.15. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.
- 3.16. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.
- 3.17. Принимает участие в проведении инвентаризаций.
- 3.18. Следит за санитарным состоянием кладовой.
- 3.19. 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 МДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя МДОУ, 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 МБДОУ кладовщик 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 МДОУ

Дата составления : 09.09.2018г

Ознакомлена: завхоз Исламова А.У.

Перечень документов по питанию, обязательных для ведения в МДОУ

1. Нормативно-методические документы:
  - действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к ДОУ. ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции (в т. ч. кулинарной);
  - технические регламенты на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые виды пищевых продуктов;
  - нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии; в прочие инструктивно-методические документы.
2. Технические документы:
  - техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов) на всю изготавливаемую кулинарную продукцию - готовые блюда и кулинарные изделия и полуфабрикаты;
  - прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т. п.).
3. Рацион питания воспитанников, согласованный в установленном порядке с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
4. Внутренняя документация, определяющая функции, обязанность и ответственность работников (приказы, положения, должностные инструкции).
5. Договоры или контракты (государственные контракты) с поставщиками товаров и услуг:
  - с поставщиками продовольственных товаров (снабжающей пищевыми продуктами организацией);
  - на поставку воды питьевой, расфасованной в емкости, для организации питьевого режима воспитанников;
  - на транспортное обеспечение (транспортные услуги), включая предоставление охлаждаемого транспорта;
  - на поставку моющих и дезинфицирующих средств;
  - на проведение дезинсекции и дератизации;
  - на сервисное обслуживание холодильного, торгово-технологического, санитарно-технического (в т. ч. вентиляционного) оборудования, стоящего на балансе;
  - с прачечной на стирку санитарной спецодежды;
  - с медицинским учреждением (в договоре должны детально регламентироваться функции медицинского работника ДОУ по осуществлению контроля питания воспитанников);
  - на вывоз твердых бытовых отходов;
  - на вывоз и утилизацию пищевых отходов;
  - на вывоз и утилизацию люминесцентных ламп;
  - на проведение проверки весоизмерительного оборудования;
  - на осуществление работ по производственному контролю со сторонними организациями (включая лабораторно-инструментальный производственный контроль).
6. Документация по бюджетному учету, в т. ч. меню-требования и накопительная ведомость по расходу продуктов.
7. Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т. п., товарно-транспортные документы (накладные) на получаемые товары (пищевые продукты, материалы, моющие и дезинфицирующие средства и т. п.).
8. Документы (заверенные копии), подтверждающие качество и безопасность на получаемые (закупаемые) пищевые продукты:
  - удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя;
  - декларация о соответствии (для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации. - сертификат соответствия);
  - свидетельство о государственной регистрации (санитарно-эпидемиологическое заключение);
  - ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье).

9. Документы, подтверждающие качество и безопасность оборудования, посуды, упаковочных и других материалов, контактирующих с пищей:
  - удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя;
  - декларация о соответствии (для материалов, подлежащих обязательной сертификации. - сертификат соответствия);
  - свидетельство о государственной регистрации.
10. Документы, подтверждающие качество и безопасность моющих (санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификат соответствия) и дезинфицирующих средств (свидетельство о государственной регистрации, сертификат соответствия); инструкции по применению (методические указания) на используемые дезинфицирующие средства.
11. Эксплуатационная документация (инструкции и руководства по эксплуатации) на торговое-технологическое. холодильное, весоизмерительное и прочее оборудование.
12. Документация в системе производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства, качеством и безопасностью пищевых продуктов, в т. ч.:
  - документация, регламентирующая порядок, структуру и функции в системе производственного контроля и ее элементов, а также порядок его осуществления (программа производственного контроля, приказы, положения и т. п.);
  - документы на методы контроля, в т. ч. соответствующая графа или раздел в программе производственного контроля, внутренние документы, описывающие методы контроля (в т. ч. используемые экспрессметоды), ГОСТы и методические указания\* на методы контроля, руководства по эксплуатации на технические средства контроля (термометры, гигрометры, психрометры, люксметры и т. п.) и др.;
  - документы, содержащие объективные свидетельства выполненных действий и достигнутых результатов (журнал учета расхода дезинфицирующих средств, документы по складскому учету пищевых продуктов, журнал витаминизации кулинарной продукции, санитарный паспорт или журнал, в котором проставляются отметки о проведенных работах по дезинсекции и дератизации. 6 листок или журнал для регистрации проведенных текущих и генеральных уборок и т. п.);
  - документы, содержащие собственно результаты производственного контроля, т. е. учетная документация. - обычно это различные журналы, графики, ведомости, а при наличии технической возможности - база данных специальной автоматизированной информационной системы;
  - ® отчетная документация, предназначенная для руководителя и стороннего пользователя, в т. ч. докладные записки и аналитические отчеты.
13. Документы с информацией для потребителей:
  - ® ежедневное меню (ассортимент блюд и кулинарных изделий, скомплектованных по отдельным приемам пищи, с указанием состава и пищевой ценности блюд);
  - информация об исполнителе услуг, прочие сведения об услугах по производству и организации потребления продукции общественного питания.
14. Инструкции, извлечения из документов и рабочие экземпляры документов для размещения непосредственно на рабочих местах.
15. Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) и гигиенической аттестации.

## **ПАМЯТКА**

### **Как должна проходить процедура бракеража**

#### **Словарь**

Органолептика - метод, при котором качество продукции оценивают при помощи зрения, обоняния, осязания, вкуса

Члены бракеражной комиссии должны заранее ознакомиться с меню и прийти на снятие пробы за 15-20 минут до начала раздачи готовой пищи. На членах комиссии должна быть надета специальная одежда, волосы убраны под головные уборы.

Работники пищеблока должны подготовить для комиссии столовые приборы и посуду.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешивают пищу. Небольшое количество готового блюда, достаточное, чтобы все члены комиссии могли оценить его качество, отбирают на тарелку. Все члены комиссии отдельными столовыми приборами оценивают состав и органолептические свойства блюда.

Бракераж начинают с блюд, которые имеют слабовыраженный запах и вкус (супов), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

По окончании дегустации комиссия принимает решение о допуске блюда к выдаче и ставит ему оценку. Каждый член комиссии ставит подпись в соответствующей графе бракеражного журнала. Если у членов комиссии возникли разногласия, решение об оценке и допуске блюда принимает председатель комиссии.

#### **Внимание**

Если замечания комиссии требуют от поваров дополнительной работы, время приема пищи может быть скорректировано