

Принято
Общим собранием трудового
коллектива
Протокол №1 от 01.02.2021 г.

Утверждаю
Заведующий МДОУ ДС Семицветик
г. Краснослободска
/Останкова Ю.В./
Приказ №28 от 01.02.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ (далее – ДОУ)

I. Общие положения.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в дошкольном образовательном учреждении создается и действует бракеражная комиссия - комиссия общественного контроля организации и качества питания.

Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам ДОУ в осуществлении административно - общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется «Положением об организации питания в образовательных организациях Среднеахтубинского муниципального района Волгоградской области, реализующих образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», утв. решением Среднеахтубинской районной Думы от 6 июня 2019 г. №70/466 с изм. от 29 октября 2020 г. №18/202, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения», утв. постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, а также иными нормативными и правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами ДОУ.

1.3. Настоящее положение и план работы (Приложение №1) бракеражной комиссии принимается общим Собранием работников ДОУ и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего ДОУ.

1.4. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на общем Собрании работников ДОУ, и вводятся в действие на основании приказа заведующего ДОУ.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников ДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии могут входить:

- заведующий ДОУ (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- член профсоюзного комитета ДОУ;
- представитель родительской общественности ДОУ;

– представитель сторонней организации (юридические лица, индивидуальные предприниматели), осуществляющие услугу по организации питания воспитанников (на основании заключенного договора оказания услуг).

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДООУ, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ДООУ.

III. Основные задачи деятельности комиссии.

Основные задачи деятельности комиссии направлены на предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний:

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.3. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел (присутствуют при закладке основных продуктов), проверяют выход блюд.

3.4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания: следят за правильностью составления меню, осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах.

3.5. Контроль санитарного состояния пищеблока.

3.6. Проверка складских и других помещений на пригодность для хранения продуктов питания, а также условий хранения продуктов питания.

3.7. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

3.8. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

IV. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

– выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДООУ, контролировать выполнение принятых решений;

– давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДООУ;

– ходатайствовать перед администрацией ДООУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

– органолептическая оценка и регистрация результатов органолептической оценки готовой кулинарной продукции и выхода блюд в журнале бракеража продукции (Приложение №2).

– осуществление контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ в соответствии с планом работы бракеражной комиссии;

– проведение просветительской работы с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

– за выполнение закрепленных за ним полномочий;

– за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

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

V. Содержание и формы работы комиссии

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с десятидневным меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного возраста 1-3, 3-7 лет, которое должно быть составлено с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню должно быть утверждено:

- заведующим ДООУ, если питание организовано дошкольной организацией;
- руководителем общественного питания, в случае привлечения предприятия общественного питания;
- индивидуальным предпринимателем, если в организации питания принимает участие индивидуальный предприниматель.

Меню согласуется заведующим ДООУ, в котором организуется питание детей с привлечением сторонней организации. В ежедневном меню на сутки для всех возрастных групп детей указываются: наименование приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийности порции. 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 бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры (на пищеблоке). Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность (Приложение №3).

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. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче,

и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

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

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

5.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.11. 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). 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.

5.13. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью заведующего и печатью ДООУ. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

5.14. По результатам контроля по проверке работы пищеблока составляются Акты. В актах указывается следующая информация:

- по меню какого дня приготовлены блюда;
- сколько воспитанников питается в ДООУ на момент проверки;
- оценивание состояния технологического оборудования пищевого блока;
- промаркированы ли кухонная посуда и необходимый инвентарь;
- в наличии ли моющие средства и продукты дезинфекции;
- обеспечены ли дошкольники питьевой водой;
- какая соль применяется для приготовления еды;
- соответствует ли кулинарный процесс технологической карте;
- дается оценка вкуса блюд;
- выносятся оценка рабочему состоянию сотрудников пищеблока – пройден ли у них медосмотр, трудятся ли они в спецодежде;

- какие средства используются для мытья посуды;
- когда на пищевом блоке проводится санитарный день, когда уборки и генуборки;
- имеется ли суточная проба;
- как ведется бракеражный журнал.

Акт бракеражной комиссии в детском саду, образец которого стандартный, скрепляется подписями представителей БК и печатью ДОУ.

VI. Оценка качества питания в ДОУ.

6.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

6.1.2. 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.

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

6.1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд.

6.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

6.2.2. 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).

6.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

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

6.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание

на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

6.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие 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.

6.3.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

6.3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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

6.3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

VII. Оценка организации питания ДОО.

7.1. Результат проверки выхода блюд, их качество 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.

7.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

7.3. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников.


7.4. Администрация ДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

VIII. Заключительные положения.






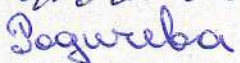
8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация ДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

8.3. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Заведующий МДОУ ДС Семицветик
г. Краснослободска 

Ознакомлены 01.02.2021г.:

План работы бракеражной комиссии

Мероприятия в детском саду	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	По мере необходимости	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню на сутки в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
Органолептическая оценка и регистрация результатов органолептической оценки готовой кулинарной продукции и выхода блюд в журнале бракеража готовой продукции	Ежедневно	Члены комиссии: Фоменко Н.Г., повар; Утемова В.М., ст.м/с, Останкова Ю.В., заведующий
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии повара
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Ежедневно 1–2 раза в неделю	Ст. м/сестра Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Ежедневно	медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

Приложение 2

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

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

Что такое **органолептическая оценка**. Под этим термином и понимается бракераж. Она сводится к определению качества продукции по цветовой характеристике, консистенции, общему внешнему виду путем задействования сенсорных центров. Органолептика – это обобщение итогов мониторинга качества продуктов.

Шкала оценивания:

• **«Отлично».** Соответствие всех параметров (речь о вкусе, цвете, запахе, консистенции и общем внешнем виде) установленной рецептуре, а также иным показателям.

• **«Хорошо».** В технологии приготовления еды отмечены нарушения, но не самые значительные, неспособные повлечь ухудшения вкусовых качеств. Внешний же вид блюда при этом не противоречит требованиям.

• **«Удовлетворительно».** В технологическом аспекте зафиксированы незначительные нарушения, но повлекшие к ухудшенным вкусовым характеристикам (например, блюдо недосолено или пересолено).

• **«Неудовлетворительно».** Под этой оценкой подразумеваются существенные недостатки готовой продукции: сторонний, нехарактерный запах и вкус еды, резкие привкусы, недоваренность или переваренность, недожаренность либо пережаренность, подгорелость, утрата нормального внешнего вида, неприсущая рецептурному блюду консистенция и т.д. Разумеется, его не выдают. Ставится пометка «к раздаче не допускаю», за ней следуют подписи членов БК.

Внимание! Без взятия пробы еду не выдают. Вести журнал БК до взятия пробы также недопустимо. Если блюду выставлены «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», они непременно обсуждаются на плановом совещании. Виновные в низком качестве блюд должны понести дисциплинарную либо же финансовую ответственность. Рассматривается вариант и освобождения виновных занимаемой должности.

Подробности оценки качества пищи в ДООУ Органолептика всегда стартует с внешнего осмотра, который, по возможности, рекомендовано проводить при естественном освещении.

Оценка запаха еды Оценка вкуса еды Чтобы его определить, необходимо заткнуть дыхание. Запах обозначают так:

- чистый;
- душистый;
- ароматный;
- кислый;
- пряноостный;
- молочнокислый;
- болотный и т.д.

Обозначается и специфичность запаха, например: селедочный, луковый и т.д. Вкус блюда оценивается при свойственных ему температурных показателях. Вкусовую пробу не проводят при неприятном запахе, как не проводят ее и при прогнозе, что это блюдо спровоцировало пищевое отравление.

Для супа существуют свои категории критериев. Его сначала нужно хорошенько перемешать в котле, взять его на тарелку (немного). Члены БК отмечают его внешние характеристики, коррелирующие с технологией приготовления. Члены БК оценивают и качество сырьевой обработки – хорошо ли очищены овощи, нет ли сторонних примесей. Не обходят вниманием члены БК и формат нарезки овощей, сохранилась ли форма продуктов в ходе варки. В супе неприемлемы потерявшие форму, очень переваренные продукты. Учитывают члены БК и такой критерий как прозрачность бульонов и супов, в частности тех, что готовятся на мясе и на рыбе. Если для приготовления супов использовано некачественное мясо, бульон будет мутноватым, капли жира не будут иметь янтарных толстых пленок. Если это суп-пюре, ему присуща однородность.

Оценивание вторых блюд Если блюдо предполагает и соус, и гарнир, оценивание будет покомпонентным. Оценивание же соусного блюда проходит без деления на части.

Критерии оценки:

- мясо не сухое, не жесткое, хорошо отделимое от костей;
- у крупных овощных, мучных, а также гарниров на крупах тоже проверяется консистенция;
- в рассыпчатой каше не слипаются зерна;
- сторонних примесей, различного размера комочков в каше также быть не может;
- макаронам следует быть мягкими, без труда отделяемыми;
- котлеты крупяные не утрачивают форму при жарке;
- характеристику соусам дают, сливая их в емкость из ложки крупной струей.

О проверке фактического порционного выхода Среди функций комиссии – выявление фактического выхода порции каждого из блюд. Установление его относительно супов производится так: делится емкость котла на общее число порций. Дабы вычислить выход порции гарнира, или каши, или салата, следует взвесить всю кастрюлю/котел, а после вычитания массы емкости поделить на число заданных порций. Если же объемы приготовленной еды превышены, можно проверить вычислить выход прежним методом, но после раздачи ее в посуду.

Для проверки бракеража на пищевом блоке должны быть:

- весы;
- термометр для пищи;
- чайник с кипяченой водой (он нужен, чтобы ополоснуть готовые приборы);
- вилка и нож;
- две ложки;
- тарелка с указанным на оборотной стороне весом;
- линейка.

При отсутствии одного или нескольких пунктов из этого перечня, ответственным предлагается устранить нарушение.

Итоги деятельности комиссии, данные ею оценки и характеристики администрация ДОУ должна учитывать при определении стимулирующих выплат к окладам сотрудников. Руководство обязуется содействовать работе БК, анализировать и принимать к сведению информацию, поступающую в отчетах и

140

протоколах БК. Члены БК должны осуществлять свою деятельность исключительно на добровольных основаниях. Руководство вправе брать в учет добросовестную работу членов БК при установлении материального поощрения сотрудников.

Что указывается в актах. Акты бракеражной комиссии в саду составляются по проверке работы пищевого блока.

Информация в актах - по пунктам:

- по меню какого дня приготовлены блюда;
- сколько воспитанников питается в ДОУ на момент проверки;
- оценивание состояния технологического оборудования пищевого блока;
- промаркированы ли кухонная посуда и необходимый инвентарь;
- в наличии ли моющие средства и продукты дезинфекции;
- обеспечены ли дошкольники питьевой водой;
- какая соль применяется для приготовления еды;
- соответствует ли кулинарный процесс технологической карте;
- дается оценка вкуса блюд;
- выносится оценка рабочему состоянию сотрудников пищеблока – пройден ли у них медосмотр, трудятся ли они в спецодежде;
- какие средства используются для мытья посуды;
- когда на пищевом блоке проводится санитарный день, когда уборки и генуборки;
- имеется ли суточная проба;
- как ведется бракеражный журнал.

Акт бракеражной комиссии в детском саду, образец которого стандартный, скрепляется подписями представителей БК и печатью ДОУ.

КОПИЯ ВЕРНА:
Прошито, пронумеровано,
скреплено печатью на
12
(двух) листах
Заведующий
Ю.В.Останкова

