МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 29 КИРОВСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА"

Подписан: МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 29 КИРОВСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА"
DN: C=RU, S=Волгоградская область, STREET="ул. им Писемского, д.1а", L=Волгоград, T=ЗАВЕДУЮЩИЙ, O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ""ДЕТСКИЙ САД № 29 КИРОВСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА""", ОГРН=1023404292449, СНИЛС=02870701346, ИНН ЮЛ=3447013929, ИНН=344601358539, E=dou29@volgadmin.ru, G=АННА ВАЛЕРЬЕВНА, SN=ЛАРИОНОВА, CN="МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ""ДЕТСКИЙ САД № 29 КИРОВСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА"""
Основание: я подтверждаю этот документ
Местоположение: место подписания
Дата: 2026.10.29 11:12:26+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 29 КИРОВСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»
400057, г. Волгоград, ул. им. Писемского, 1а Тел. 45-11-32
E-mail: dou29@volgadmin.ru

ПРИНЯТО
на Совете МОУ детского сада № 29
протокол № 2 от «24»августа 2026г.
Председатель Совета
МОУ детского сада № 29
_____ О.А. Лымарева

СОГЛАСОВАНО
Родительским комитетом
_____ М.А Шевцова

УТВЕРЖДЕНО
заведующим МОУ детский сад № 29
приказом № 66/3 от «24»августа 2026г.
_____ А.В. Ларионовой

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии
муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 29 Кировского района Волгограда»

1. Общие положения

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 29 Кировского района Волгограда» (далее МОУ детский сад № 29) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями и дополнениями, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СП2.3/2.4.4282-26), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 №19 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (далее СП 2.4.2.4283-26) , Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также Уставом МОУ детского сада № 29.

1.2. Настоящее Положение о бракеражной комиссии определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия это — комиссия общественного контроля МОУ детского сада № 29, созданная в целях осуществления качественного и

систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в дошкольном учреждении.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП2.3/2.4.4282-26 , сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. Задачи комиссии:

-контроль за качеством доставляемых продуктов питания;

-контроль и качество приготовления блюд (оценка органолептических свойств приготовленной пищи);

-контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в дошкольном учреждении.

1.6. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МОУ детского сада № 29 на начало учебного года.

Срок полномочий комиссии - 1 год. Комиссия состоит из не менее 3 человек.

1.7. В состав бракеражной комиссии входят:

-ответственный за организацию питания в МОУ детском саду № 29;

-работник из числа персонала МОУ детского сада № 29;

-представитель исполнителя Контракта.

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники организации, приглашенные специалисты.

1.8. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МОУ детского сада № 29.

1.9. Члены комиссии работают на добровольной основе.

1.10. Администрация МОУ детского сада № 29 при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов комиссии.

2. **Функции бракеражной комиссии, объекты, предмет и субъекты контроля комиссии**

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в МОУ относят:

-контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания;

-проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов *(Приложение № 1)*;

-проверка соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;

-проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

-проверка на раздаче правильности хранения блюд, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
-контроль организации работы на пищеблоке;
-наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
-осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
-проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
(Приложение № 2);

2.2. Комиссия проверяет:

-рацион питания, сверяя его с основным ежедневным меню;
-ежедневно сверяет контингент питающихся детей;
-визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока;
-соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи.
-соответствие приготовления блюда технологической карте;
-сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья;
-помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации продуктов;
-осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока.

2.3. Объекты, предмет и субъекты комиссии:

-оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
-показатели качества и безопасности продуктов;
-полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке;
-условия и сроки хранения продуктов;
-условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне);
-соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
-исправность холодильного, технологического оборудования;
-дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке.

2.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей бракеражной комиссии, а также плановых или оперативных проверок.

2.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим МОУ детским садом № 29 Планом работы бракеражной комиссии на учебный год, который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива МОУ детского сада № 29 перед началом учебного года.

2.6. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоке МОУ детского сада № 29, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.8. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте / холодильнике при температуре от + 2^0С до + 6^0С.

2.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо в выдаче не допускается до устранения недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции.

2.10. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.11. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в дошкольном учреждении.

2.12. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах.

3. **Оценка организации питания .**

3.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, ознакомившись с утвержденным и согласованным меню.

3.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, суточная полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

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

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

3.8. «Не соответствует» 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 бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

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

3.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «не соответствует» обсуждается бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами на совещании при заведующем МОУ детского сада № 29. . Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.11. Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычесления 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.

3.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производится 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.

3.13. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала выдачи готовой пищи.

3. 14. Основными формами работы комиссии являются:

- контроль, осуществляемый членами комиссии, согласно Плану работы бракеражной комиссии.

3.15. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему МОУ на административное совещание, заседания педагогического совета. Результаты работы комиссии оформляются в форме Акта бракеражной комиссии МОУ детского сада № 29. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

3.16. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом работы бракеражной комиссии, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

3.17. Администрация МОУ детского сада № 29 обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность комиссии.

4.1. Комиссия имеет право:

-выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в дошкольном учреждении;

-контролировать выполнение принятых решений;

-давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МОУ детском саду № 29;

-ходатайствовать перед администрацией дошкольного учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

4.2. Комиссия обязана:

-контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания;

-проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;

-контролировать организацию работы на пищеблоке;

-следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

-осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

-проверять выход блюд;

-осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;

- проводить органолептическую оценку готовой пищи;

-проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

4.3. 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;

ё-за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

5. Делопроизводство бракеражной комиссии

- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета температуры холодильного оборудования и влажности складских помещениях;
- Ведомость контроля за рационом питания детей.

Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью. Возможно ведение журналов в электронном виде.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Совете МОУ детского сада № 29 и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего МОУ детского сада № 29.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном настоящего Положения.

После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Положение действительно до введения нового.

Разработано заведующим МОУ _____ А.В. Ларионова

Приложение №1

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.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых 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.

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 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 пахнущий 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 замечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для 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 (кусок 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 крупинок белка и жара, 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 сливочного масло зачищается от желтого края, представляющего собой окисления жира. Счищенный слой масла не употребляется в пищу для детей не 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

Приложение № 2

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут внебольшом количестве на тарелку. По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид). При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд Органолептическая оценка блюдпроводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш). При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша). Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы - мягким, сочным, не крошащимся. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира). При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макаронные изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частичкипригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен янтарного цвета. 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 жаренная - приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Прошнуровано, пронумеровано и скреплено печатью
МОУ детского сада № 29 лист 11

Заведующий муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №29 Кировского района Волгограда»

А.В. Ларионова