



Городской округ Ханты-Мансийск  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА С ПРИОРИТЕТНЫМ  
ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ПОЗНАВАТЕЛЬНО-РЕЧЕВОМУ  
НАПРАВЛЕНИЮ РАЗВИТИЯ ДЕТЕЙ № 21 «ТЕРЕМОК»  
(МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 21 «ТЕРЕМОК»)**

СОГЛАСОВАНО  
И.о. председателя ЦПО  
МБДОУ № 21 «Теремок»  
И.В. Гулак



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий  
МБДОУ № 21 «Теремок»  
Р.В. Давлетова  
Приказ 09.01.2023 № 01/66



**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
ДОШКОЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

**1. Общие положения.**

1.1. Положение о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому направлению развития детей № 21 «Теремок» (далее Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»,
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Уставом МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому направлению

развития детей № 21 «Теремок» и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.1. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.2. Бракеражная комиссия (далее комиссия) – созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. В задачи бракеражной комиссии входит:

- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО.

1.5. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом МБДОУ на начало календарного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

1.6. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: заведующий ДОО или его заместитель;
- шеф-повар;
- повар;
- заведующий хозяйством;
- старший воспитатель;
- медицинский работник, иные работники по согласованию.

При необходимости в состав комиссии приказом заведующего могут быть включены другие работники МБДОУ, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками учреждения.

1.7. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании комиссии голос председателя является решающим.

1.8. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

## **2. Функции бракеражной комиссии.**

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в ДОО относят:

- 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 детей в основных пищевых веществах;

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

- проверка на раздаче правильности хранения блюд, отпуска 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. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ДОО, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Делается это через 15-20 минут после завершения процесса приготовления, но до начала отпуска приготовленной партии.

2.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд.

2.4. Комиссия, не реже одного раза в неделю, осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

- создание благоприятной атмосферы приема пищи (знакомство с блюдом, сервировка стола);

- оценка качества приготовления блюд детьми (количество оставшейся несъеденной пищи, причина).

2.5. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль за санитарным состоянием (общее, спец. одежда, в продуктовой кладовой);

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

2.5. Комиссия вносит предложения по улучшению питания в ДОО.

2.6. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях.

### **3. Оценка организации питания в ДОО.**

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню-требованием.

3.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено

заведующим ДОО, должны стоять подписи шеф-повара, заведующего складом, повара.

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

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

3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. 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. В процессе определения качества продукции устанавливают ее соответствие каждому из критериев, а затем оценивают по соответствию требованиям:

Оценка качества	Условия соответствия
«Отлично»	Оценка блюд, соответствующих утвержденной рецептуре, имеющих внешний вид, консистенцию, запах, вкус и цвет, предусмотренных установленными требованиями
«Хорошо»	Присваивается блюдам с имеющимся незначительным недостатком (например, с небольшим недосолом, нехваткой специй и т.п.)
«Удовлетворительно»	Признается за блюдами и изделиями кулинарии, имеющими отклонения от требований стандартов, которые можно реализовать без дополнительной переработки
«Неудовлетворительно»	Это – заведомый брак, который нельзя отпускать потребителям: изделия с несвойственной им консистенцией, запахом, вкусом, утратившие форму, имеющие другие существенные признаки несоответствия рецептуре.

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

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

3.10. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю, содержащую 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.

3.11. 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 десяти порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо на пищеблоке иметь весы, пищевой термометр, чайник с кипяtkом для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.12. 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.

3.13. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- совещания, которые проводятся 1 раз в неделю;
- контроль, осуществляемый руководителем ДОО, членами бракеражной комиссии;

3.14. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему ДОО на административное совещание. Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов или докладов о состоянии дел по организации питания в ДОО. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

3.15. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом-графиком (Приложение 3), который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях. Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- предотвращение пищевых отравлений;

- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции и бракеража скоропортящейся продукции;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточных пробы.

Итог проверок заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в ДОО.

3.16. Администрация ДОО обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

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

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- вносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОО;
- контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОО.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, 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;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов, 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 воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;

За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;

- за достоверность излагаемых фактов в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

## **5. Делопроизводство.**

5.1. Ответственный ведет бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

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

5.3. Журнал бракеража готовой продукции хранится на пищеблоке.

5.4. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции хранится на пищеблоке и заполняется по мере поступления скоропортящейся пищевой продукции.

## **6. Заключительные положения.**

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ДОО.

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 Приложению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

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

## 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 неё температуре.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют 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. Сухожилие плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильновлажную 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 ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже. Свежесть мяса установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой в кастрюле и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира-



светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мяса 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, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфически, 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 свежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыты 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, выделяющего при варке пара).

### **Молоко и молочные продукты**

Свежее молоко белого 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 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 подачей 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 устанавливаются 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 литр воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

## Методика органолептической оценки готовых блюд

### Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первых блюд (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненностей, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе 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 вторых блюд проводится 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 поверхность 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 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 масла).

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. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо

приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горький привкус. Если в него входят томат и масло или сметана, то соус должен быть приятного 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. Варенная 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.

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.

Приложение 2  
к приказу заведующего МБДОУ  
«Детский сад № 21 «Теремок»  
от 09.01.2023г. № 01/66

Карта контроля бракеражной комиссии

Корпус \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Председатель: \_\_\_\_\_

Комиссия:

\_\_\_\_\_

ФИО

\_\_\_\_\_

ФИО

<b>Пищеблок</b>				
№	Название мероприятия	Ответственные	Период	Соблюдается/не соблюдается
1	оценка органолептических свойств приготовленной пищи	Члены бракеражной комиссии	ежедневно	
2	контроль за полнотой вложения продуктов в котел	Члены бракеражной комиссии	ежедневно	
3	контроль за соблюдением технологии приготовления пищи	Шеф-повар	ежедневно	
4	контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций (взвешивание порций)	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц	
5	контроль за отбором суточных пробы, хранением, маркировки банок	Шеф-повар Мед.работник	ежедневно	

6	контроль за соответствием объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц	
7	контроль за соблюдением питьевого режима	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю	
8	контроль за выполнением норм питания, витаминизацией	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц	
9	ведение журналов бракеража готовой продукции и бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц	
10	контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока	Мед. работник Шеф-повар	1 раз в неделю	
11	маркировка оборудования, ветоши, инвентаря	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц	
12	уборочный инвентарь (правильность хранения, маркировка)	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц	
13	контроль за соблюдением личной гигиены работниками пищеблока	Мед. работник Шеф-повар	ежедневно	
14	соблюдение правил обработки кухонного инвентаря, посуды	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц	

15	контроль за соблюдением графика уборки помещений	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц	
16	проверка складских помещений для хранения продуктов питания (соблюдение условий хранения, температурный режим )	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц	
17	контроль за качеством поступающих продуктов питания, наличие сопроводительных документов	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц	
18	соблюдение правил хранения продуктов (товарное соседство)	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц	
19	соблюдение правил хранения овощей и фруктов	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц	
20	наличие контрольного блюда	Шеф-повар Мед. работник	ежедневно	

Выводы и предложения:

---



---



---



---



---



---



---



---

Председатель: \_\_\_\_\_

Комиссия:

\_\_\_\_\_  
ФИО (подпись)

\_\_\_\_\_  
ФИО (подпись)