

РАССМОТРЕНО
Управляющим советом
Протокол от 30.12.2020 №4

УТВЕРЖДЕНО
Приказом МБДОУ «Детский сад
№ 14 «Умка» от 11.01.2021 № 8

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения города Нефтеюганска
«Детский сад №14 «Умка».

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии в МБДОУ «Детский сад №14 «Умка» (далее - учреждение) разработано в соответствии Федеральным законом №27-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020 года, санитарноэпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года №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 2 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов с изменением на 13.06.2020 года, а также Уставом дошкольного образовательного учреждения и другими правовыми нормативными актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в учреждении определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии дошкольного образовательного учреждения, регламентирует ее деятельность, устанавливает права и обязанности, а также ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) – комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборником рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. 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 учреждении.

1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего учреждением на начало календарного года.

Срок полномочий комиссии -1 год.

1.7. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3-х человек. В состав комиссии могут входить:

- заведующий ДОУ или его заместитель (председатель комиссии);
- ответственный по питанию;
- старшая медсестра;
- педагогические сотрудники;

- повара;
- член профсоюзного комитета учреждения;
- представитель родительской общественности учреждения.

В необходимых случаях в составах бракеражной комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

1.8. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом учреждения.

1.9. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в учреждении относятся:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, 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. (Приложения 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, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществления контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- направление при необходимости продукции на исследования в санитарнотехнологическую пищевую лабораторию;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (Приложение 2).

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

2.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов и заверяют оценку личными подписями.

3. оценка организации питания

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 даты, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры, кладовщика, повара.

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.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4 3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. (Приложение 3) Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: храниться у ответственного по питанию.

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

3.7. 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.

3.8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.9. 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).

3.10. Оценка «неудовлетворительно» (брак) 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 блюдо и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

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

3.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

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

3.14. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливает 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.

3.15. Проверка 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.

3.16. 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 разрешение их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

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

3.18. Основными нормами работы бракеражной комиссии являются:

- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
- контроль, осуществляемый руководителем учреждения, членами бракеражной комиссии, согласно плану производственного контроля учреждения.

3.19. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему детским садом на совещание, заседание педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протокола о состоянии

дел по организации питания в ДООУ. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

3.20. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля учреждения, 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 поступающих пищевых продуктов и наличии сопроводительных документов;

ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции и бракеража поступающего продовольственного сырья;

контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объёма порций;
контроль за выполнением норм питания и витаминизации пищи;
контроль за соблюдением питьевого режима;
контроль за закладкой основных продуктов питания;
контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующим, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в учреждении.

3.21. Администрация учреждения обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушения и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в учреждении;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарнотехнологическую пищевую лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в учреждении;

— ходатайствовать перед администрацией учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в учреждении;

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 объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству воспитанников;
- проводить просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несёт ответственность:

- за выполнение закреплённых за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
- за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание не востребовавшихся порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

5. Делопроизводство

5.1. ДОУ ведёт акты на списание не востребовавшихся порций и бракеражные журналы:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья;
- Журнал контроля закладки продуктов;

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

5.3. Журнал бракеража готовой продукции хранится у ответственного по питанию.

5.4. Журнал бракераж поступающего продовольственного сырья хранится на складе и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов. (Приложение 4)

5.5. В акте на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей, отмечается: дата; наименование блюда; количество порций и выход в граммах; причина невостребованных блюд; количество отсутствующих детей; в какую группу были выданы невостребованные блюда на дополнительное питание. (Приложение 5).

5.6. Журнал контроля закладки основных продуктов, хранится у ответственного; (Приложение 6)

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в учреждении является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете учреждения и утверждается приказом заведующего учреждением;

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме, в соответствии с действующим законодательством РФ;

6.3. Положение о бракеражной комиссии в учреждении принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренным 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.

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 выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не производится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха. А также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Приложение 2

Органолептические методы оценки пищевых продуктов

Для оценки потребительских достоинств пищевых продуктов широко используют сенсорные, или органолептические, методы, основанные на анализе ощущений органов чувств человека. Органолептическими свойствами (признаками) пищевых продуктов являются внешний вид, текстура, запах, вкус и аромат. Эти свойства выявляются благодаря зрительным (визуальным), осязательным, обонятельным, вкусовым и слуховым ощущениям человека.

Органолептический (сенсорный) анализ – качественная и количественная оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукта. Качественную оценку выражают словесным описанием, а количественную – в числах и графиках.

Органолептический метод исследования означает определение качества товара при помощи органов чувств – зрительных, вкусовых, обонятельных, осязательных, а иногда и слуховых. Разновидностью органолептического метода являются сенсорный, дегустационный и др. методы. Сенсорный анализ применяется для оценки качества продуктов питания. В результате сенсорного (органолептического) анализа определяют цвет, вкус, запах, консистенцию пищевых продуктов.

При соблюдении научно-обоснованных правил результаты органолептической оценки качества продукции по точности и воспроизводимости равноценны результатам, полученным при использовании инструментальных методов контроля.

Качество сырья и полуфабрикатов оценивают по основным органолептическим свойствам: внешний вид (в том числе цвет), консистенция, запах, вкус. Для некоторых групп изделий существуют свои показатели: прозрачность (чай, желе, рассол), вид на разрезе (мясные, рыбные, фаршированные изделия, кексы, торты), состояние мякиша (мучные кондитерские и хлебобулочные изделия).

При поступлении сырья первым делом смотрят внешний вид. Нет ли на поверхности трещин, вмятин, правильна ли форма изделия, не нарушена ли упаковка, соответствует ли дата изготовления. Иногда пригодность определяют по запаху. Запах – ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов. В применении к пищевому сырью различают такие понятия, как аромат – естественный привлекательный запах, свойственный исходному сырью (фрукты, овощи, специи, молоко, свежие рыба и мясо); и букет – запах, формирующийся в процессе технологической переработки продуктов под влиянием сложных химических превращений (котлеты, голубцы,). Не свойственные продукту запахи являются следствием нарушения технологии приготовления или порчи при хранении.

Одним из главных показателей качества сырья, является их консистенция. Само понятие консистенции включает в себя характеристику агрегатного состояния (твёрдая, жидкая), степень однородности (творожистая, хлопьевидная, комкообразная, однородная), механические свойства (хрупкая, эластичная, пластичная, упругая, ломкая). Определение консистенции продуктов органолептическим методом производят с помощью таких приемов: нажатие, надавливание, прокалывание, разрезание, размазывание.

Консистенцию определяют зрительно (пенообразная, жидкая) и с помощью органов осязания. Например, кончиками пальцев можно определить степень упругости, твёрдости, пластичности различного сырья. В полости рта возникают такие осязательные ощущения, как сочность, рассыпчатость, однородность, терпкость. Сочность – ощущение, вызываемое соками продукта при разжевывании, и выражается количественно (продукт очень сочный, малосочный или сухой). Рассыпчатость и крошливость определяются сопротивлением, которое оказывает продукт при разжевывании (изделия из песочного теста). Однородность – впечатление, возбуждаемое частицами продукта при распределении на поверхности языка и ротовой полости (однородность соуса, крема). Волокнистость – волокна продукта, оказывающие сопротивление при разжёвывании (грубоволокнистое мясо). Терпкость – ощущение, возникающее в полости рта при стягивании (сморщивании) внутренней его поверхности и сопровождаемое появлением сухости во рту.

Консистенция различных групп изделий обычно характеризуется несколькими определениями: консистенция жареного мяса – мягкая, сочная; картофельное пюре – рыхлая, пышная, однородная.

Также показателем качества является вкус – ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов и определяемое качественно (сладкий, солёный, кислый, горький) и количественно (интенсивность вкуса). Вкусовые ощущения, вызываемые пищевыми продуктами, являются результатом воздействия двух или более основных вкусов на вкусовые рецепторы. Пробуя то или иное блюдо, мы испытываем не только вкусовые ощущения, но и ряд других, дающих представление о продукте в целом. Поэтому показатель, определяющий как вкус, является совокупностью вкусовых, осязательных ощущений и запаха, воспринимаемых при дегустации.

Анализ вкуса характеризует не только основные вкусовые ощущения (сладкий, кислый, солёный, горький), но также остроту и жгучесть, нежность, терпкость и т.д. Кроме того, оценивается наличие посторонних привкусов, не характерных для данного продукта. Вкус большинства продуктов оценивается в сочетании с их ароматом. Они должны гармонизировать.

Органолептическая оценка сырья и полуфабрикатов может дать точные результаты при условии соблюдения правил её проведения. Методика проведения органолептического анализа продукции устанавливает основные требования к помещению, используемым приборам, к материалам и специалистам.

При органолептической оценке точность результатов напрямую зависит от профессиональных навыков работников, знания методики и тщательности её выполнения. Поэтому работники, которые постоянно осуществляют контроль качества продуктов питания, должны выработать в себе ярко выраженную чувствительность к вкусу, запаху, цвету и др.

Органолептическая оценка первых блюд.

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку. По

внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор 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 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 в них хлеба).

Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы - легко отделяться от кости, 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. 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, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир 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. 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. 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 3

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракераж	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результат взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 4

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час поступления пищевого продукта	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступающего продукта (в кг, литрах, шт.)	Номер документа подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о гос. регистрации, документ о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Приложение 5

Дата	Наименование блюда	Количество порций и выхода блюд	Причина не востребованности	Количество отсутствующих детей	В какую группу были выданы невостребованные блюда на дополнительное питание
1	2	3	4	5	6

Приложение 6

Дата	продукт	Количество	Качество	Подпись ответственного
1	2	3	4	5