Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 35» п. Бугры
(МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры)

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры
протокол от 25.04.2023 г. № 2

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры
от 26.04.2023 г. № 365

Положение
о бракеражной комиссии муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад комбинированного вида №35» п. Бугры

Безгодова Марина Владимировна

Подписан: Безгодова Марина Владимировна
DN: C=RU, S=Ленинградская область, L=поселок Бугры, T=Директор, O=" МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "" ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 35"" П. БУГРЫ", SNILS=07188016671, INN=470313660995, E=detsad0035buch@mail.ru, G=Марина Владимировна, SN=Безгодова, CN=Безгодова Марина Владимировна
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение:
Дата: 2023-05-23 11:17:17
Foxit Reader Версия: 9.3.0

Ленинградская область
п. Бугры
2023 г.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 35» п. Бугры
(МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры)

ПРИНЯТО	УТВЕРЖДЕНО
Общим собранием работников	приказом директора
МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры	МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры
протокол от 25.04.2023 г. № 2	от 26.04.2023 г. № 365

Положение
о бракеражной комиссии муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад комбинированного вида №35» п. Бугры

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законам «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28, в целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче готовой пищевой продукции в МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, Политикой и Целями в области обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП, сборниками рецептур, технико-технологическими картами, технологическим картами, ГОСТами, нормативными актами МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры.

1.3. Бракеражная комиссия является административным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры в осуществлении контроля организации и качества питания обучающихся (воспитанников) в детском образовательном учреждении.

1.4. Настоящее положение принимается и вводится в действие на основании приказа директора МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры и подлежит актуализации в случае изменения нормативно-правовой базы, организационной структуры МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры, но не реже одного раза в пять лет.

1.5. План работы бракеражной комиссии утверждается ежегодно с началом нового учебного года. (Приложение № 1).

1.6. Изменения и дополнения к положению в течение срока действия положения оформляются в виде приложений, и вводятся в действие на основании

приказа директора МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры.

2. Организация работы бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Работа бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением и нормативными актами МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры.

2.2. Состав бракеражной комиссии и сроки ее полномочий ежегодно утверждаются приказом директора МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из председателя комиссии и трех членов комиссии, по каждому структурному подразделению и основному зданию МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры. На время отсутствия основных членов бракеражной комиссии (по уважительным причинам) в состав комиссии приказом директора введены дополнительно работники МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры.

2.4. Руководит деятельностью бракеражной комиссии председатель комиссии (в его отсутствие – лицо, назначенное приказом директора).

2.5. Заседания бракеражной комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже 1 раза в квартал.

2.6. Заседания бракеражной комиссии считаются правомочными, если на них присутствует более половины ее членов.

2.7. Решения бракеражной комиссии принимаются простым большинством голосов присутствующих на заседании членов комиссии. При равенстве голосов решающим является голос председателя комиссии.

2.8. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами, которые подписываются всеми членами комиссии и скрепляются подписью председателя комиссии и печатью МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры. В протоколе фиксируются обсуждающиеся вопросы, предложения и замечания по организации питания в МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры.

Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

2.9. Документация, связанная с деятельностью бракеражной комиссии, в случае необходимости в письменном виде может прилагаться к протоколу.

2.10. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие сотрудники МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры, а также приглашенные специалисты по согласованию с руководителями организаций, которые они представляют.

3. Основные задачи деятельности комиссии

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищевой продукции.

3.2. Предотвращение пищевых отравлений.

3.3. Контроль за технологией приготовления пищи.

3.4. Контроль за полнотой закладки продуктов в котел.

3.5. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания обучающихся (воспитанников).

4. Обязанности бракеражной комиссии

4.1. Обязанности бракеражной комиссии:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм питания обучающихся (воспитанников);
- осуществление контроля за правильностью составления меню на

двухнедельный период;

- осуществление контроля за хранением продуктов питания согласно признакам доброкачественности продуктов;
- проверка соответствия готовой пищевой продукции физиологическим потребностям обучающихся (воспитанников) в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся (воспитанников);
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-требования;
- 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.;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодическое присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд.

5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой кулинарной продукции.

Предварительно ознакомившись с меню-требованием, в котором должно быть указано:

- дата;
- наименование приема пищи;
- наименование блюда;
- масса порции;
- калорийность порции

Меню-требование должно быть утверждено в основном здании по адресу: Ленинградская область, Всеволожский район, п. Бугры, ул. Шоссейная, д.10А; структурном подразделении по адресу: Ленинградская область, Всеволожский район. п. Бугры, ул. Полевая, д.14, пом.2А – директором Учреждения, в структурных подразделениях по адресу: Ленинградская область, Всеволожский район, п. Бугры, б-р Воронцовский, д.5, корп.3; Ленинградская область, Всеволожский район, дер. Мистолово, ул. Горная, зд.25; Ленинградская область, Всеволожский район, п. Бугры, ул. Нижняя, д.5, корп.3, пом. 89Н – руководителями структурных подразделений.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно 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 пищевой продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке.

Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончанию 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).

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 заверяется подписями членами 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.

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 устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций.

Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.д. 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.д. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.д.) 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.

6. Оценка качества питания

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, не имеет 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 и 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 запекания.

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.

7. Оценка организации питания

7.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале.

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

8. Права и ответственность бракеражной комиссии

8.1. Бракеражная комиссия в праве:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении;
- ходатайствовать перед администрацией Учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском образовательном учреждении.

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

8.3. 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.

9. Заключительные положения

9.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

9.2. Администрация МАДОУ «ДСКВ № 35» п. Бугры при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

9.3. Администрация МАДОУ «ДСКВ №35» п. Бугры обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

9.4. Настоящее Положение вступает в силу с 01.05.2023 г. и действует до принятия нового.

Приложение № 1
к Положению от «26» апреля 2023 г.

План мероприятий
бракеражной комиссии по контролю за организацией
питания обучающихся (воспитанников) на _____ учебный год

№ п/п	Мероприятия	Сроки контроля	Ответственные лица
1.	Проверка качества полученных продуктов питания, документации на их безопасность, условий их хранения и сроков реализации. Работа технологического оборудования на пищеблоке	1 раз в месяц	члены бракеражной комиссии
2.	Заседания бракеражной комиссии	не реже 1 раза в квартал	члены бракеражной комиссии
3.	Проверка ведения документации по питанию, соблюдения графика кипячения и выдачи кипяченой воды	1 раз в квартал	члены бракеражной комиссии
4.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Контроль выхода готовых блюд	Ежедневно	члены бракеражной комиссии
5.	Контроль за закладкой продуктов. Соблюдение технологии приготовления пищи	1 раз в квартал	члены бракеражной комиссии
6.	Контроль за соблюдением режима питания и условий организации питания в группах: - наличие посуды, - маркировка; - эстетика оформления обеденных столов; - соблюдение воспитанниками правил личной гигиены.	2 раза в год	члены бракеражной комиссии
7.	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатели комиссии
8.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатели комиссии

Приложение № 2
к Положению от «26» апреля 2023 г.

Признаки

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 от 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 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 (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 слабожелтый 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 слабожелтый, 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 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 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.