

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД «ВИШЕНКА» С.КРАСНОЕ»

І. Общие положения.

- **1.1** Бракеражная комиссия создана в целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарногигиенических требований.
- **1.2** Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

- **2.1.** Бракеражная комиссии создается для оказания помощи руководителю, в целях строгого контроля над качеством питания детей раннего и дошкольного возраста, а также для совместной работы по повышению качества готовой продукции и снижению риска инфекционных заболеваний у детей.
- **2.2.** Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива (Управляющим советом) МБДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя МБДОУ.
- 2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек:

Председатель комиссии - заведующий МБДОУ;

Члены комиссии - медсестра;

- завхоз.

ІІІ. Леятельность комиссии.

- 3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:
 - контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
 - контролируют организацию работы на пищеблоке;
 - следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
 - следят за правильностью составления меню;
 - проводят органолептическую оценку готовой пищи;
 - контролируют соблюдение технологии приготовления пищи;
 - проверяют наличие контрольного блюда и суточной пробы на пищеблоке
 - осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

- **4.1.** Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.
- **4.2.** Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей.

Меню должно быть утверждено заведующим, старшей медицинской сестрой, шеф - поваром.

- **4.3.** Пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.
- **4.4.** Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.5. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- **4.6.** Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- **4.7.** Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

V. Требования к оформлению документации.

- **5.1.** Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.
- **5.2.** Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

План работы бракеражной комиссии на 2015 учебный год

Мероприятия в детском саду	Сроки	Мероприятия в детском саду
Проведение	3 раза в	Председатель комиссии
организационных	год	_
совещаний		
Контроль санитарного	1 раз в	Члены комиссии
состояния транспорта при	месяц	
доставке продуктов		
Отслеживание составления	Ежедневно	Члены комиссии
меню в соответствии с		
нормами и калорийностью		
блюд		
Контроль сроков реализации	1 раз в	Члены комиссии в
продуктов	месяц	присутствии кладовщика
Отслеживание технологии	1–2 раза в	Члены комиссии
приготовления, закладки	неделю	
продуктов, выхода блюд		
Контроль санитарно-	Постоянно	Член комиссии (медицинский
гигиенического состояния		работник, председатель)
пищеблока		
Разъяснительная работа с	3 раза в	Председатель комиссии,
педагогами	год	медицинский работник
Работа с родителями (на	2 раза в	Председатель комиссии
общих родительских	год	
собраниях)		
Отчет на Совете МБДОУ о	Декабрь,	Председатель комиссии
проделанной работе	май	
комиссии		