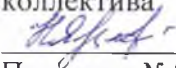
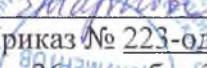


СОГЛАСОВАНО:

Председатель Совета трудового
коллектива

 Н.Я. Полякова
Протокол №5 от «25» декабря 2018г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ «Сказка»
 Е. А. Маркова

Приказ № 223-од
от «26» декабря 2018 г.



Положение о бракеражной комиссии МБДОУ «Сказка»

г.Билибино
2018 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с ФЗ от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПинН 2.4.1.3049-13.

1.2. Положение определяет содержание и порядок работы бракеражной комиссии по контролю за качеством готовой продукции для питания воспитанников МБДОУ «Сказка» (далее – бракеражная комиссия).

1.3. Главными задачами бракеражной комиссии являются:

- охрана и укрепление здоровья воспитанников;
- ежедневный контроль качества готовой продукции.

1. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

1.1. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего МБДОУ.

1.2. В состав бракеражной комиссии МБДОУ «Сказка» входят:

- заведующий;
- медицинский работник (по согласованию);
- заместитель заведующего по хозяйственной работе;
- шеф – повар;
- инженер - технолог.

1.3. В случае отсутствия работника, полномочия члена Комиссии осуществляет лицо, его замещающее.

1.4. По необходимости в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники детского сада, приглашённые специалисты, эксперты.

1.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается приказом заведующего.

2. Полномочия бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия:

- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- осуществляет контроль над сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализуемых порций к количеству детей.

3. Результаты контроля за качеством готовой продукции для питания воспитанников МБДОУ «Сказка»

3.1. Результаты органолептической проверки качества блюд отражаются в Журнал бракеража готовой продукции.

- 3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 3.3. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания детей, заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.
- 3.4. Комиссия по рассмотрению установления выплат стимулирующего характера при распределении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные замечания.
- 3.5. Администрация МБДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Содержание и формы работы Комиссии.

- 4.1. Члены бракеражной комиссии, в количестве не менее 3-х человек, ежедневно снимают пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, количество и наименования выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим.
- 4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу 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.
- 4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.
Журнал хранится у медицинского работника.
- 4.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал бракеража готовой продукции установленной формы и оформляется подписями 3-х членов Комиссии.
- 4.7. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной или дисциплинарной ответственности.
- 4.8. Инженер - технолог проверяет наличие и условия хранения суточной пробы.