

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад № 30 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по социально-личностному развитию детей

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома
МБДОУ Детский сад № 30
Н.Г. Боброва
« 09 » 09 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад №30
М.В. Бурнаева
Приказ № 103 от « 09 » 09 2016 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МБДОУ ДЕТСКИЙ САД №30**

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления дошкольным образовательным учреждением (далее – ДООУ), в соответствии с уставом ДООУ, в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ создается бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 (далее – СанПиН), утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. № 26, технологическими картами, сборниками рецептур и другими нормативными документами по организации питания в дошкольных учреждениях.

2. Основные задачи

2.1. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.2. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Обеспечение соблюдения правил санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.4. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания.

2.5. Расширение ассортимента блюд и организация полноценного и сбалансированного питания.

3. Функции комиссии

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно производит снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.3. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда и дается оценка доброкачественности пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.

3.4. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки.

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

3.6. Если технология приготовления пищи грубо нарушалась, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида, то такое блюдо снимают с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

3.8. 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;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

3.9. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

4. Организация работы комиссии

- 4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий ДОУ.
- 4.2. В состав бракеражной комиссии входят медицинский работник и повар.
- 4.3. В состав бракеражной комиссии может входить председатель профкома ДОУ.
- 4.4. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ДОУ.
- 4.5. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.