

Принято:  
Общим собранием  
МКДУ с.Анастасьевка  
Протокол № 2 от 09.11.2015



Утверждено:  
И.О. Заведующий МКДУ  
Т.Е. Канунникова

Приложение № 1  
к приказу № 16-О от 11.11.2015г

**Положение о бракеражной  
комиссии  
муниципальное казенное  
учреждение группа присмотра и  
ухода за детьми  
с.АНАСТАСЬЕВКА  
ХАБАРОВСКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
ХАБАРОВСКОГО КРАЯ**

2015 г.

**Положение о бракеражной комиссии**  
**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**1.1.** Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением (далее – Учреждением), а также в соответствии с Уставом, СанПиН, в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в создается и действует бракеражная комиссия.

**1.2.** Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом и Родительским советом.

## **2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ**

**2.1.** Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива Учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждения.

**2.2.** Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:

- заведующий Учреждением (председатель комиссии);
- старшие медицинские сестры;
- педагогические сотрудники Учреждения (член профсоюза).

## **3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ**

**3.1. Бракеражная комиссия:**

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 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 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 перемешать пищу в котле.

Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах выражены 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.

## **5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**5.1.** Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

### **План работы бракеражной комиссии на 2015/2016 учебный год**

#### **МКДУ с.Анастасьевка**

<b>Мероприятия в детском саду</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Ответственный</b>
Проведение организационных совещаний		Председатель комиссии

Отслеживание качества готовых блюд	ежедневно	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежеквартально	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии	декабрь, май	Председатель комиссии