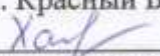



**СОГЛАСОВАНО**

Председатель профкома  
МБДОУ – д/с «Теремок»  
С. Красный Бор Агрызского МР РТ  
 Халтурина Е.А.  
15 ноября 2013 года

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий  
МБДОУ – д/с «Теремок»  
С. Красный Бор Агрызского МР РТ  
 Ф.М.Гараева  
Приказ №29 от 15 ноября 2013 года



**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
муниципального бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения – д/с «Теремок» с.  
Красный Бор Агрызского муниципального района РТ.**

## **1. Общие положения**

1.1. Положение о бракеражной комиссии устанавливает единые требования осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и выдаче пищи в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении – детский сад «Теремок» села Красный Бор Агрызского муниципального района Республики Татарстан (далее МБДОУ).

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом, родительской общественностью МБДОУ, специалистами МКУ «Управление образования».

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН -2013г., сборниками рецептур, технологическими картами.

## **2. Управление и структура бракеражной комиссии.**

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием МБДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующей МБДОУ. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов.

В состав комиссии входят:

Председатель комиссии: Заведующий МБДОУ

Члены комиссии:

Старшая медицинская сестра,  
повар,  
завхоз.

## **3. Полномочия комиссии.**

3.1. Бракеражная комиссия:

\* Осуществляет: контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

\* Проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения.

\* Следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок.

Контролирует организацию работы на пищеблоке.

\* Осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

\* Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

\* Следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.

\* Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.

\* Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.

\* Проверяет соответствие объемов приготовленного питания по объему разовых порций и количеству детей.

## **4. Содержание и формы работы.**

4.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим. Должны стоять подписи старшей медсестры, завхоза, повара. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустирует те блюда, вкус

и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медсестры.

4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

4.4. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.5. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. 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.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.6. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) 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 (допускается отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо на пищеблоке иметь 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 порции), линейку.

## **5. Оценка организации питания в МБДОУ**

5.1. 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.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Администрация МБДОУ при установлении надбавок должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

5.4. Администрация МБДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.