

Принято решением  
Общего собрания работников Учреждения  
Протокол № 5 от «31» января 2019г



Утверждено  
Заведующей МБДОУ № 20  
*Н.В.Мельникова*  
Введено в действие приказом  
от «31» января 2019г. № 21/д

## ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

### 1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада комбинированного вида № 20 «Ладушки» Бугульминского муниципального района Республики Татарстан (далее - Учреждение)

1.2. Нормативно – правовой основой для организации деятельности Комиссии являются:

- Приказ Минобрнауки России от 30.08.2013 N 1014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования»;
- ФЗ от 24.07.1998 № 124 – ФЗ (редакция от 25.11.2013 г.) «Об основных гарантиях ребенка в Российской Федерации»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 N 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
- Устав Учреждения.

1.3. Положение о бракеражной комиссии по питанию разработано в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНам 2.4.1.3049-13, технологическими картами, примерным 10-дневным меню, Программой внутреннего мониторинга качества образования, положением о контрольной деятельности.

1.5. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.6. Учреждение имеет Бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

1.7. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью Учреждения.

1.8. Журнал бракеража готовой продукции хранится у старшей медицинской сестры.

Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья заполняется кладовщиком по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

### 2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав.

2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий, проводится бракеражной комиссией.

2.2. Бракеражная комиссия утверждается приказом заведующей Учреждением на начало учебного года.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- заведующая Учреждением или лицо, исполняющее обязанности руководителя;
- старшая медицинская сестра;
- шеф-повар.

### **3. Полномочия бракеражной комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия Учреждения:

- 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., с отметкой в Журнале бракеража готовой продукции и заверяет личными подписями членов бракеражной комиссии;
- имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний;
- при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами»
  - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций количеству детей.

### **4. Оценка организации питания в Учреждении.**

4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции.

4. 2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале на разрешения их к выдаче.

### **5. Заключительные положения.**

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.