



**Принято**  
решением общего собрания  
работников Учреждения  
от «06» 12 2018 г. протокол №3

**Утверждено**  
и введено в действие  
приказом заведующей детским садом №21  
от «10» 12 2018 г. № 85  
Ю.В.Куликова



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения**  
**детского сада общеразвивающего вида №21 «Энже»**  
**Бугульминского муниципального района Республики Татарстан**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада общеразвивающего вида №21 «Энже» Бугульминского муниципального района Республики Татарстана (далее - Учреждение), в целях создания бракеражной комиссии (далее – Комиссия).

1.2. Комиссия контролирует организацию питания детей, качество доставляемых продуктов питания, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

Деятельность Комиссии регламентируется настоящим Положением.

1.3. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом Учреждения, а так же со специалистами Управления образованием.

1.4. Состав Комиссии утверждается приказом заведующей Учреждением в начале календарного года.

1.5. Комиссия контролирует приготовленную пищу, посредством органолептического метода, в своей деятельности руководствуется требованиями «Санитарно – эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. №26), технологическими картами.

1.6. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели: как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жёсткость, сочность и др.

1.7. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

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

**2. Основные задачи Комиссии**

Комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а так же соблюдение правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню - раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания, соблюдение технологии приготовления пищи;
  - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей, организацию сбалансированного безопасного питания;
  - следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяют выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму реализованных порций и количеству детей.

### **3. Структура Комиссии, её деятельность.**

3.1. Комиссию возглавляет заведующая Учреждением.

В состав Комиссии входят:

- заведующая;
- старшая медсестра;
- повара.

3.2. Комиссия в полном составе ежедневно снимает пробу за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.3. Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующей, должны стоять подписи: старшей медсестры, завхоза, повара.

3.4. 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 дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

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

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов Комиссии.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, хранится у старшей медицинской сестры.

3.7. Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

3.8. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.9. Комиссия проверяет наличие контрольного блюда (срок хранения 24 часа) и суточной пробы (срок хранения 48 часов).

3.10 Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке: весы, кипяток для ополаскивания приборов, столовые приборы.

### **3 Заключительные положения**

4.1 Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового. 4.2.Изменения и дополнения вносятся и принимаются на общем собрании работников Учреждения и утверждается приказом заведующей Учреждение

