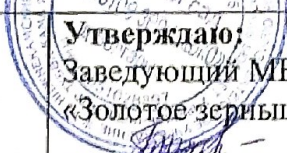


<p>Принято: на педагогическом совете МБДОУ «Детский сад «Золотое зернышко» с. Болгар» НМР РТ Протокол № <u>4</u> от <u>11.08</u> 2021 г., с учетом мнения родителей (законных представителей) Протокол № <u>2</u> от <u>«11» августа</u> 2021 г.</p>	 <p>Утверждаю: Заведующий МБДОУ «Детский сад «Золотое зернышко» с. Болгар» НМР РТ <u>Э.Р. Башканова</u> Приказ № <u>78-01</u> от <u>«11» 08</u> 2021 года</p>
---	---

**Положение
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад «Золотое зёрнышко» с. Болгар» Нижнекамского
муниципального района Республики Татарстан**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Золотое зёрнышко» с. Болгар» (далее Учреждение) в соответствии с Законом РФ «Об образовании», Типовым положением о дошкольном образовательном учреждении, Уставом учреждения.

1.2. Повседневный контроль качества выпускаемой продукции на каждом предприятии осуществляет бракеражная комиссия.

2. Основные задачи бракеражной комиссии

2.1. Основная задача бракеражной комиссии – обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции.

2.2. Бракеражная комиссия, осуществляет проверку каждой партии готовых блюд, изделий, напитков и полуфабрикатов до начала реализации. Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции.

2.3. Порционные блюда контролируются в течение рабочего дня.

2.4. Контроль качества продукции, реализуемой на кухне, осуществляется при ее приемке путем определения фактического веса штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, проводят органолептическую оценку качества пищи.

2.5. После проверки качества блюд, комиссия проверяет на раздаче правильность хранения блюд, наличие компонентов для оформления, отпуска блюд, температуру блюд.

2.6. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд осуществляется по пятибалльной системе, с учетом их специфических свойств.

2.7. При необходимости продукция может быть направлена на исследование в санитарно-техническую пищевую лабораторию.

3. Функции Бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет следующий контроль:

- соблюдение технологии приготовления блюд;
- соблюдение норм закладки сырья, обеспечивающих правильный выход полуфабрикатов и готовых блюд;
- соблюдение санитарных правил хранения и реализации готовых изделий;
- соблюдение правил личной гигиены.

3.2. При обнаружении составляется акт проверки в двух экземплярах, один передается в вышестоящие органы для принятия мер, другой – остается в ДООУ.

4. Состав Бракеражной комиссии

4.1. В состав бракеражной комиссии ДООУ входят:

- заведующая Учреждением;
- шеф-повар.

4.2. Из числа членов бракеражной комиссии выбирается председатель.

4.3. Заведующая ДООУ издает приказ о составе бракеражной комиссии.

5. Делопроизводство Бракеражной комиссии

5.1. Учреждение, в котором организовано приготовление питания, обязано иметь бракеражный журнал, который обязательно пронумеровывается, пронумеровывается и скрепляется подписью заведующего Учреждением и печатью Учреждения.

5.2. В бракеражном журнале записывается порядковый номер партии блюд, наименования блюд, время изготовления блюд и время бракеража, замечания по качеству блюд, оценка блюд, Фамилия И.О. повара изготовившего блюда.

Пронумеровано, пронумеровано и
скреплено печатью _____

« » _____) листов
2021 г.

Заведующий МБДОУ с. Болгар
Башканова Э.Р.

