

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
Каракашлинский детский сад «Лейсан» Ютазинского муниципального  
района Республики Татарстан  
(МБДОУ Каракашлинский детский сад «Лейсан» Ютазинского  
муниципального района РТ)**

Утверждено  
приказом МБДОУ Каракашлинский  
детский сад «Лейсан» Ютазинского  
муниципального района РТ  
от 16 декабря 2019 № 17

 Г.С. Гиздетдинова

Принято решением Общего собрания  
работников МБДОУ Каракашлинский  
детский сад «Лейсан» Ютазинского  
муниципального района РТ  
« 16 » декабря 20 19 г.  
протокол № 3

**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии**

МБДОУ Каракашлинский детский сад «Лейсан» Ютазинского муниципального  
района Республики Татарстан

с.Каракашлы

2019г.

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Каракашлинский детский сад «Лейсан» Ютазинского муниципального района Республики Татарстан (далее - Учреждение)

1.2. Нормативно - правовой основой для организации деятельности Комиссии являются: Приказ Минобрнауки России от 30.08.2013 N1014 «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 повара. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья заполняется заведующим по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

## **2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состава**

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;
- воспитатель;
- завхоз.

## **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.