



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №1 «ОСТРОВ СОКРОВИЩ»

ВВЕДЕНО

в действие приказом

МАДОУ д/с №1

от «10» марта 2015г.

Заведующий МАДОУ д/с №1

Романова С.Ф.

«10» марта 2015г.

СОГЛАСОВАНО

на Общем собрании ТК МАДОУ д/с №1

Протокол № 1 от «10» марта 2015г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МАДОУ д/с №1

Романова С.Ф.

«10» марта 2015г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением (далее – Учреждением), а также в соответствии с Уставом, СанПиН, в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, Наблюдательным советом.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием трудового коллектива Учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждения.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят: заведующий Учреждением (председатель комиссии); медицинская сестра; педагогические работники Учреждения.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия:

осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

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.;
проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

4.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.

4.2. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей.

Меню должно быть утверждено заведующим, медицинской сестрой, поваром.

4.3. Пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешать пищу в котле.

Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

4.4. 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.

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

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

4.7. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

**План работы бракеражной комиссии на 2015/2016 учебный год
по структурному подразделению МАДОУ д/с №1**

Мероприятия в детском саду	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний		Председатель комиссии
Отслеживание качества готовых блюд	ежедневно	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежеквартально	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на ОС ТК ДОУ о проделанной работе комиссии	декабрь, май	Председатель комиссии