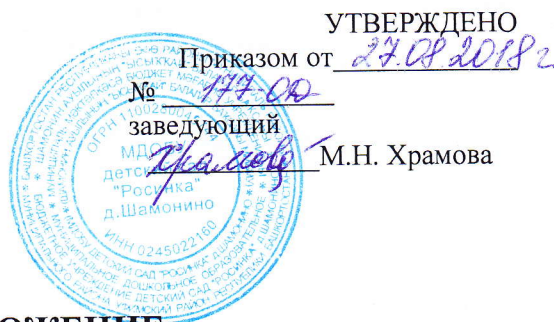


**муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
детский сад «Росинка» д. Шамонино
муниципального района Уфимский район Республики Башкортостан**

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол № 1
От 31.08.18



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании СанПин 2.4.1.3049 – 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утверждённых Главным санитарным врачом РФ 15 мая 2013г, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными документами ДОУ.

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в соответствии с уставом ДОУ с целью осуществления контроля за организацией питания воспитанников, за качеством получаемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.

1.3. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным комитетом учреждения ДОУ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующей ДОУ по согласованию с общим собранием трудового коллектива ДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочия утверждаются приказом заведующей.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 человек. В состав входят: заведующий ДОУ, член профсоюзного комитета, шеф-повар, другие работники ДОУ.

3. Задачи бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием воспитанников ДОУ.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- Осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке 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 пищеблока и санитарное состояние;
- Осуществляет контроль за сроками реализации продуктов и качеством приготовления пищи;
- Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- Следит за соблюдением правил гигиены работниками пищеблока;
- Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. в соответствии с Правилами бракеража пищи;
- Проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- Проверяет соблюдение технологий приготовления пищи, согласно технологическим картам;
- Вносит на рассмотрение заведующей ДОУ предложения по улучшению качества питания;
- Осуществляет контроль за качеством продуктов питания, отпускаемых детям без тепловой обработки (штучные изделия, фрукты, кисломолочная продукция, кондитерские изделия).

3.3. Бракерская комиссия не реже 1 раза в месяц отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях при заведующей или на заседании профсоюзного комитета.

4. Функции бракерской комиссии

- 4.1. Проведение бракеража готовых блюд органолептическим методом.
- 4.2. Определение доброкачественности пищи и соблюдение технологических процессов приготовления блюд на основании органолептических показателей (вкус, цвет, запах и т.п.)
- 4.3. Определение соответствия выхода готовой продукции нормативно - технологической документации (меню, сборнику рецептов, технологическим картам.)
- 4.4. Фиксирование полученных результатов в бракерском журнале по контролю за качеством готовой пищи, в соответствии с критериями оценки качества блюд:
- «отлично» блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
 - «хорошо» незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
 - «удовлетворительно» изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

- «неудовлетворительно» изменения в технологии блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

4.5. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Замечания и нарушения так же записываются в бракеражный журнал.

5 .Ответственность

5.1. Бракеражная комиссия несёт ответственность за качество и безопасность готовой продукции для потребителей (детей).

5.2. В случае допуска к раздаче блюд с оценкой « неудовлетворительно» и принятия мер по исправлению допущенных нарушений технологии приготовления блюд члены бракеражной комиссии привлекаются к дисциплинарной ответственности.

6. Делопроизводство

6.1. Членами бракеражной комиссии заполняется бракеражный журнал установленной формы.

6.2. Бракеражный журнал нумеруется, прошнуровывается и заверяется подписью заведующего и печатью ДОУ.

6.3. Бракеражный журнал хранится в архиве ДОУ в течение 1 года.