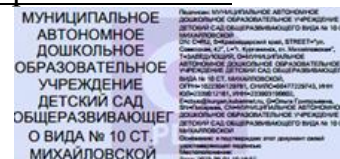


УТВЕРЖДЕНО:  
Заведующий МАДОУ № 10  
\_\_\_\_\_ О.Г.Писарева  
Приказ от «11» января 2021 г № 29



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии муниципального автономного**  
**дошкольного образовательного учреждения детского сада**  
**общеразвивающего вида № 10 ст.Михайловской**  
**муниципального образования Курганинский район**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; регламентирует порядок работы бракеражной комиссии (далее - комиссии) дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Основными задачами комиссии является целенаправленная, непрерывная работа по организации правильного, сбалансированного питания, отвечающего физиологическим потребностям растущего организма, повышение устойчивости.

1.3. Содержание работы комиссии:

Количество членов комиссии, план работы (приложение 1) определяется общим собранием коллектива сотрудников образовательного учреждения. Бракеражная комиссия создается для осуществления контроля качества и безопасности готовых блюд и состояния продуктов питания, поступающих в учреждение. Каждый член комиссии имеет право по своей инициативе или по просьбе родителей, педагогов, руководителя учреждения вносить на рассмотрение Совета по питанию, связанные с улучшением организации питания в дошкольном образовательном учреждении:

- в организации питания в современных условиях;
- в организации и соблюдении режима в группах;
- в выполнении натуральных норм, соблюдении 10-ти дневного меню;
- в организации систематического контроля за работой пищеблока;
- в организации условий хранения продуктов на складе;
- в организации контроля за ведением медицинской документации;

- в организации диетического питания;
- в организации рационального питания;
- в организации родительских собраний, конференций и т.д.

1.4.Итоги работы комиссии оформляются справками, протоколом, актами и другими документами.

1.5.Деятельность комиссии должна согласовываться с руководителем дошкольного образовательного учреждения.

1.8.Разногласия между руководителем дошкольного образовательного учреждения и большинством членов комиссии рассматриваются и разрешаются вышестоящими организациями.

## **2.Основные задачи.**

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания

## **3.Права комиссии**

3.1.Комиссия имеет право:

- контролировать работу всех структурных подразделений дошкольного образовательного учреждения по вопросам организации питания;
- присутствовать по приглашению на педагогических советах, производственных совещаниях по организации работы по питанию.
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОУ № 10;
- - ходатайствовать перед администрацией учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.
- Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов;
- Определение доброкачественности продуктов бракеражная комиссия проводит по специальной методике (Приложение №2)

## **4.Бракеражная комиссия контролирует**

- соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузки продуктов питания;
- проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а так же условия хранения продуктов;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за правильностью составления меню;
- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
  - проводят органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
  - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.1. Учет работы и справки, протоколы заседаний и другая документация хранится в дошкольном образовательном учреждении в течение одного года.

## **5. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.**

Бракеражная комиссия несет ответственность:

5.1. За выполнение закрепленных за ней полномочий;

5.2. За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

## **6. Содержание и формы работы комиссии.**

6.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, шефповара. 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.

6.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколом и скрепляются подписью заведующего и печатью. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду.

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

6.4. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче.

6.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

6.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

## **7. Заключительные положения.**

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Администрация МАДОУ № 10 при премировании работников, вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

7.3. Администрация МАДОУ № 10 обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

7.4. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей зам заведующего по АХР, (кладовщик) несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством Российской Федерации.