

**Принято**

Решением общего собрания работников  
МДОБУ детский сад «Тополек» с.Сихонкино  
Протокол № 1 от 29.08 2018 г.

**Утверждаю**

Заведующий МДОБУ детский сад  
«Тополек» с.Сихонкино

 Т.М.Никитина  
Приказ № 20 от 03.09 2018 г.

**Положение о бракеражной комиссии  
Муниципального дошкольного образовательного бюджетного  
учреждения детский сад «Тополек» с.Сихонкино муниципального  
района Кармаскалинский район Республики Башкортостан**

**1. Общие положения**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением (далее — ДОУ), а также в соответствии с Уставом МДОБУ детский сад «Тополек» с.Сихонкино, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно — эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом.

**2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива структурного подразделения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-х членов. В состав комиссии входят:

- заведующий ДОУ (председатель комиссии);
- медсестра ДОУ
- педагогический сотрудник ДОУ.

**3. Полномочия комиссии**

**Бракеражная комиссия:**

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

#### **4. Оценка организации питания в ДОУ**

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

4.2. Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.  
допускается ведение журнала до снятия пробы.

4.3. Не

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

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

4.6.1. Оценка

«отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.6.2. Оценка «хорошо» дается блюдам и

кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует

требованиям.

4.6.3. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

4.6.4. Оценка

«неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим 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. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

4.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно»,

«неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

4.8. Администрация ДООУ 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.

5.2. Администрация ДООУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.