

Принято  
на педагогическом совете МБДОУ  
«Волоконовский детский сад №3 «Родничок»  
Протокол № 2 от 17.12.\_\_\_\_ 2013г.

Утверждено  
приказом по МБДОУ  
«Волоконовский детский сад  
№3 «Родничок»  
№ 106 от 30.12.2013г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения**  
**«Волоконовский детский сад №3 «Родничок»**  
**Волоконовского района Белгородской области»**

**1. Общие положения.**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления детским садом, а также в соответствии с Уставом детского сада, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией детского сада.

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

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием детского сада. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего детского сада.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:  
заведующий Детского сада (председатель комиссии);

старшая медицинская сестра;

педагогические сотрудники детского сада.

**3. Основные задачи.**

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

3.3. Предотвращение пищевых отравлений.

3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

**4. Содержание и формы работы.**

4.1. 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.

Бракеражная комиссия 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 ответственного за написание меню, кладовщика, повара.

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.

4.2. 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 заведующего.

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

4.4. Блюда и кулинарные изделия, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. к раздаче допускаются.

4.5. 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. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

## **5. Оценка организации питания в детском саду**

5.1. 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.

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

5.3. Администрация детского сада при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.

5.4. Администрация детского сада обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.