

Рассмотрено и принято
на Педагогическом совете
МБДОУ №9 «Салават купере»
« 07 » 09 2010г
Протокол № 1

Утверждаю
Заведующий МБДОУ №9 «Салават купере»
Сунагатова А.Р.
2010



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

- 1.1. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №9 «Салават купере» Азнакаевского муниципального района г. Азнакаево» (далее Детский сад) создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией детского сада и Советом ДОУ.
- 1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.4. Детский сад имеет Бракеражные журналы:
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции
 - журнал бракеража поступающего скоропортящегося продовольственного сырья.
- 1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения. «Журнал бракеража готовой продукции» и «Журнал бракеража поступающего скоропортящегося продовольственного сырья» хранятся у старшей медицинской сестры.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав :

- 2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.
- 2.2. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего детским садом на начало учебного года.
- 2.3. Бракеражная комиссия состоит из 4-5 членов.

В состав комиссии входят:

- заведующий детским садом (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- повара;
- представитель родительской общественности.

3. Полномочия бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия ДОУ:

- 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;