

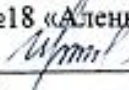
ПРИНЯТО

Общим собранием работников
МБДОУ «Д/с №18 «Аленький цветочек»
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета
 Э.Н. Зиганшина

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ
«Д/с №18 «Аленький цветочек»
 И.М.Фурзикова
« ____ » _____ 20 ____ г.

Введено в действие приказом
№ 64 от «28» 08 2015 г.



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида №18 «Аленький цветочек»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида №18 «Аленький цветочек» г. Альметьевска».

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей молодежи», Уставом Детского сада.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим организацию контроля за качеством питания воспитанников в ДОУ.

1.4. Решения, принятые бракеражной комиссией и не противоречащие законодательству Российской Федерации и Уставу ДОУ, являются рекомендательными для работников ДОУ. Решения бракеражной комиссии, утвержденные распорядительным актом ДОУ, являются обязательными для исполнения всеми работниками ДОУ, имеющими отношение к организации питания воспитанников.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников ДОУ. Состав комиссии, срок её полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.

- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек. В состав комиссии входят:
- старшая медицинская сестра (председатель комиссии);
 - председатель профсоюзного комитета ДОУ
 - повар ДОУ

3. Полномочия бракеражной комиссии.

- 3.1. Проводит органолептическую оценку готовности продукта;
- 3.2. Контролирует выход блюд в соответствии с массой порций, указанных в меню-раскладке; количества приготовленной пищи.
- 3.3. Контролирует организацию работы пищеблока;
- 3.4. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.5. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- 3.6. Ведет журналы бракеража готовой кулинарной продукции.

4. Организация деятельности бракерской комиссии.

- 4.1. Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т.ч. соки и кисломолочные продукты.
- 4.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракерской комиссией.
- 4.3. Бракерская комиссия проводит органолептическую оценку готовых блюд (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус блюда).
- 4.4. Выход блюд контролируется путём определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций.
- 4.5. Результаты контроля оформляются ежедневно в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
- 4.6. Результаты контроля регистрируются всеми членами бракерской комиссии на момент проверки.
- 4.7. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракерская комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.8. В журнале бракеража готовой кулинарной продукции указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.
- 4.9. Бракерская комиссия и каждый из её членов несут персональную ответственность за качественное проведение контрольных функций и достоверное отображение их результатов в учётной документации.
- 4.10. Бракерская комиссия имеет право вносить предложения руководителю по вопросам организации питания воспитанников.