

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения**  
**«Детский сад №4 «Якорек» г. Калача-на-Дону Волгоградской области**

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения, утвержденными Главным государственным санитарным врачом, Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом МКДОУ «Детский сад № 4«Якорек» г. Калача-на-Дону.

1.2. Комиссия создается в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей.

Задачи комиссии:

- контроль приготовления блюд и качество приготовления блюд;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.

1.3 Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего Учреждением.

1.4. В состав комиссии входят: заведующий, старший воспитатель, завхоз.

1.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и советом трудового коллектива ДОУ.

1.6. Комиссия является контролирующим органом, который осуществляет контроль над качеством готовых блюд и вносит предложения по улучшению питания детей, основываясь на принципах единоначалия коллегиальности управления образовательным учреждением. А также в соответствии с Уставом Учреждения в целях осуществления: контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается и действует Бракеражная комиссия.

## **2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ.**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МКДОУ на начало года.

- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3- 5 членов. В состав комиссии входят:
- заведующий ДООУ (председатель комиссии);
  - завхоз;
  - кладовщик;

### **3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ.**

3.1 Осуществляет:

- 1) осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
  - 2) контролирует организацию работы на пищеблоке;
  - 3) проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условия их хранения;
  - 4) проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
  - 5) ежедневно следит за правильностью составления меню-раскладок;
  - 6) проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
  - 7) следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - 8) осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
  - 9) проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
  - 10) периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
  - 11) имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний;
  - 12) при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами»
- 3.2. Комиссия проверяет качество готовых блюд и отмечает в бракеражном журнале готовой продукции.
- 3.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечаются в журнале контроля над закладкой основных продуктов.
- 3.4. Комиссия производит списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.
- 3.5. Комиссия составляет акты на списание продуктов.

- 3.6. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.
- 3.7. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми: Создание атмосферы (использование музыки, знакомство с блюдом, сервировка стола)  
Оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся не съеденной пищи, причина)
- 3.8. Комиссия вносит предложения по улучшению питания в ДООУ.
- 3.9. Комиссия отчитывается о результатах своей работы на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

#### **4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

- 4.1 Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.
- 4.2. В акте на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей, отмечается:
1. число, месяц, год наименование блюда
  2. количество порций и выход в граммах
  3. причина невостребованных блюд количество отсутствующих детей
  4. какой группе были выданы невостребованные блюда на дополнительное питание
- 4.3. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующего Учреждением, на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского собрания.

#### **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 группу 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 Учреждения обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению.

#### **6. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО**

##### **6.1. В бракеражном журнале готовой продукции отмечается:**

1. число, месяц, год проверки;
2. закладка основных продуктов в соответствии с меню и с указанием из веса;
3. при контроле выдачи пищи на группы необходимо не менее 5-ти порций блюда взвесить и разделить на количество взятых порций(на5)
4. на пищеблоке взвесить емкость с пищей, выданной на группу, разделив на количество детей, без учета веса емкости