

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД «ВИШЕНКА» С.КРАСНОЕ»

I. Общие положения.

1.1 Бракеражная комиссия создана в целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается для оказания помощи руководителю, в целях строгого контроля над качеством питания детей раннего и дошкольного возраста, а также для совместной работы по повышению качества готовой продукции и снижению риска инфекционных заболеваний у детей.

2.2. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива (Управляющим советом) МБДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя МБДОУ.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек:

- Председатель комиссии - заведующий МБДОУ;
- Члены комиссии - медсестра;
- завхоз.

III. Деятельность комиссии.

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- следят за правильностью составления меню;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- контролируют соблюдение технологии приготовления пищи;
- проверяют наличие контрольного блюда и суточной пробы на пищеблоке
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

- 4.1.** Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.
- 4.2.** Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей.
Меню должно быть утверждено заведующим, старшей медицинской сестрой, шеф - поваром.
- 4.3.** Пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.
- 4.4.** 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.
- 4.5.** Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 4.6.** Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.7.** Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

V. Требования к оформлению документации.

- 5.1.** Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.
- 5.2.** Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

План работы бракеражной комиссии на 2015 учебный год

Мероприятия в детском саду	Сроки	Мероприятия в детском саду
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете МБДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии