

СОГЛАСОВАНО:  
Совет Учреждения  
протокол от 23.12.2020 № 3



## **ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ УЧРЕЖДЕНИЯ**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада общеразвивающего вида №4 «Золотой ключик» города Заринска (далее – Учреждение) в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, статья 30. Локальные нормативные акты, содержащие нормы, регулирующие образовательные отношения; статья 37. Организация питания обучающихся; Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20); Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 2 января 2000г.

1.2. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего Учреждением сроком на 1 год.

1.3. В состав бракеражной комиссии могут входить: старший воспитатель, председатель первичной профсоюзной организации, повар, воспитатель, бухгалтер, заведующий складом, заведующий хозяйством, представитель родительской общественности Учреждения. Председателем бракеражной комиссии является заведующий Учреждением.

1.4. 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 правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи создается и действует бракеражная комиссия.

1.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ДОУ.

### **2. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

2.1. Бракеражная комиссия осуществляет:

- контроль соблюдения санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контроль соблюдения санитарно – гигиенических требований к содержанию помещений, оборудованию и инвентарю пищеблока;
- контроль организации работы пищеблока;
- проверку на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдение условий хранения продуктов;
- контроль соответствия меню содержанию технологических карт;
- контроль составления и изменения примерного десятидневного меню;
- проверку соответствия пищи физиологическим потребностям детей в энергии и основных пищевых веществах;

- проверку соблюдения распределения калорийности между приемами пищи;
- проверку соответствия объемов приготовленной пищи объему разовых порций и количеству детей;
- контроль составления меню-раскладок;
- контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

2.2. Комиссия проверяет качество готовых блюд, результаты проверки заведующий складом ежедневно отмечает в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

2.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд.

2.4. При необходимости Комиссия составляет акты на списание продуктов.

2.5. При выявлении нарушений при организации питания комиссия составляет акт за подписью всех членов комиссии.

2.6. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

- создание атмосферы (использование музыки, знакомство с блюдом, сервировка стола);
- гигиенические процедуры перед приемом пищи и после приема пищи, сформированность у детей навыков самообслуживания;
- использование педагогических приемов при организации питания дошкольников и формирования культуры поведения за столом;
- оценка качества приготовления блюда детьми.

2.7. Комиссия вносит предложения по улучшению качества организации питания детей в Учреждении.

2.8. О результатах своей контрольной деятельности бракеражная комиссия отчитывается на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

### 3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

3.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, в журнале проверок пищеблока бракеражной комиссией, справках о результатах внутриучрежденческого контроля организации питания детей.

### 4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в журнал проверок пищеблока бракеражной комиссией.

4.3. Администрация Учреждения обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению выявленных нарушений.

### 5. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

5.1. В Журнале бракеража готовой пищевой продукции отмечается:

- дата и час изготовления блюда;
- время снятия бракеража;
- наименование готового блюда;
- результаты органолептической оценки качества готовых блюд;

- разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия;
- подписи членов бракеражной комиссии;
- результаты взвешивания порционных блюд;
- примечание.

5.2. В журнале проверок пищеблока бракеражной комиссией отмечается:

- число, месяц, год проверки;
- тема, цель проверки;
- итоги проведения проверки