

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка – детский сад №1 «Колокольчик» города Новоалтайска Алтайского края

Принято:  
Управляющим советом МБДОУ №1  
Протокол № 2  
«06» 06 2017 год



Утверждаю:  
Заведующий МБДОУ №1

*М.М. Мушарова*  
М.М. Мушарова  
«30» июня 2017 год

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
Центре развития ребенка – детском саду №1 «Колокольчик» города  
Новоалтайска Алтайского края**

Адрес:  
658080 Алтайский край, г. Новоалтайск  
Ул. 40 лет ВЛКСМ, д.2а, тел. 45-800  
Электронный адрес [mbdou1.nvl@mail.ru](mailto:mbdou1.nvl@mail.ru)  
Сайт <http://www.kolokolchic.ru/>

## **I. Общие положения.**

**1.1 Бракеражная комиссия** создана в целях контроля за 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 за качеством питания детей дошкольного возраста, сотрудников, 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 - старший воспитатель;

- воспитатель.

## **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.

**3.2.** В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

## **IV. Требования к оформлению документации.**

**4.1.** Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.

**4.2.** Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

