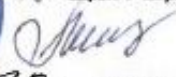


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка – детский сад №1 «Колокольчик» города Новоалтайска Алтайского края

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



Утверждаю:
Заведующий МБДОУ №1


М.М. Мушарова
«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
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.

