


**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Мотыгинский детский сад «Белочка» комбинированного вида**

УТВЕРЖДАЮ

заведующий МБДОУ

 /Г.А.Майдукова/

подпись Ф.И.О.

Приказ № 49-Д от « 19 » мар 2020 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О бракеражной комиссии в ДОУ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом и родительским комитетом.
- 1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.4. Учреждение имеет Бракеражные журналы:
 - Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.
- 1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.
- 1.6. «Журнал бракеража готовой продукции» хранится у медицинской сестры.
«Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья» хранится на складе и заполняется кладовщиком по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

- 2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.
- 2.2. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МБДОУ на начало учебного года.
- 2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:
 - заведующий (председатель комиссии);
 - медицинская сестра;
 - шеф-повар (повар).

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

Бракеражная комиссия учреждения:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; в соответствии с методикой проведения с занесением ре-