

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением физического развития детей №18 «Аленка»  
Курского муниципального района Ставропольского края

Согласовано  
Председатель ПК МДОУ №18  
\_\_\_\_\_ З.Н.Колпикова

Утверждаю  
Заведующий МДОУ №18  
\_\_\_\_\_ Л.А.Колбина  
Пр. № от \_\_\_\_\_

## **Положение о бракеражной комиссии**

### **муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением физического развития детей № 18 «Аленка» Курского муниципального района Ставропольского края**

#### **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением физического развития детей № 18 «Аленка» Курского муниципального района Ставропольского края

1.2. Нормативно – правовой основой для организации деятельности Комиссии являются:

- Приказ Минобрнауки России от 30.08.2013 N 1014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования»;
- ФЗ от 24.07.1998 № 124 – ФЗ (редакция от 25.11.2013 г.) «Об основных гарантиях ребенка в Российской Федерации»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 N 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- Устав МДОУ № 18.

1.3. Положение о бракеражной комиссии по питанию (далее-комиссия) разработано в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами.

1.5 Комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения

1.6. Комиссия создается из работников трудового коллектива Учреждения.

1.7. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах, как правило, без освобождения от основной работы.

1.8. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии и утверждается заведующим.

1.9. Положение вступает в силу с момента издания приказа об утверждении

положения и действует до внесения изменения.

## **2. Состав комиссии, сроки ее полномочий.**

2.1. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДООУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 или более членов. В состав комиссии входят:

- заведующий ДООУ;
- представитель медицинской организации, обслуживающей ДООУ (председатель комиссии);
- представитель пищеблока.

## **3. Задачи комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия выполняет следующие задачи:

- контролирует закладку продуктов в котел;
- следит за соблюдением технологии приготовления пищи;
- осуществляет контроль сроков реализации готовых блюд;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- дает органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

## **4. Оценка организации питания в ДООУ**

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

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Администрация ДООУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

## **5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии**

5.1. Организует свою деятельность согласно плану работы.

5.2. Ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 15-30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно знакомится с меню: в нем должны быть проставлены: дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований.

5.3. При расхождении количества порций в заявке на организацию питания воспитанников с фактически присутствующим количеством детей составляется акт на корректировку объема блюд.

5.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженные запах и вкус (супы и т. п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал хранится на пищеблоке.

5.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

5.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции требованиям нормативных и технических документов.

5.8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.9. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.10. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственные изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не разрешено».

5.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал, установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

5.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на административном совещании. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций).

## **6. Права и ответственность комиссии**

Комиссия отвечает за:

6.1. Реализация программы контроля за организацией питания.

6.2. Принятие решений по рассматриваемым вопросам.

6.3. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к её компетенции функции.

6.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДООУ, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания воспитанников.

6.5. Бракеражная комиссия несёт ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ

6.6. За нарушение настоящего Положения работники ДООУ и члены Комиссии несут персональную ответственность.

## **7. Контроль**

7.1. Контроль за деятельностью Комиссии осуществляется заведующим МДОУ №18.