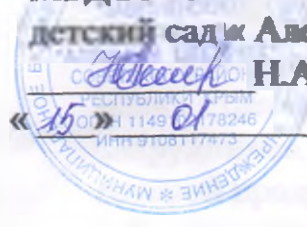


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ « ЗАВЕТНЕНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД « АЛЕНЬКИЙ ЦВЕТОЧЕК»
СОВЕТСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Введено в действие
Приказом заведующего
МБДОУ «Заветненский
детский сад «Аленький цветочек»**

 **Н.А.Новикова**
«15» 01 2015 г.

**Утверждено
на общем собрании трудового коллектива
МБДОУ «Заветненский детский сад
«Аленький цветочек»**

протокол от «14» 01 2015 г. № 1

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

с.Заветное

I. Общие положения.

1.1 Бракеражная комиссия муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения « Заветненский детский сад « Аленький цветочек» (далее – МБДОУ) 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 рецептов, технологическими картами.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается для оказания помощи заведующему, 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 МБДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МБДОУ.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек.

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 нарушениях членами бракеражной комиссии фиксируются в актах проверок.