

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад «Малышок» с. Калинино Малмыжского района  
Кировской области



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МКДОУ  
детского сада «Малышок»  
В.Р. Мухарлямова  
Приказ № 7/1 п.27 от 26.01.2016

## ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии в МКДОУ детский сад «Малышок»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организаций СанПиН 2.4.1.3049-13», утвержденному Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.03.2013 № 26, в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия в МКДОУ детский сад «Малышок» с. Калинино Малмыжского района Кировской области (далее-Учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ДОУ.

### 2. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующим Учреждения на учебный год.

2.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой пищеблока.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители профсоюзного комитета, администрации, медработник. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трех человек.

2.4. Бракеражная комиссия периодически отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на педсоветах.

2.5. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления её состава.

### 3. Обязанности бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна:

3.1.1. Способствовать обеспечению качественным питанием детей Учреждения ;

3.1.2. Осуществлять контроль за работой пищеблока:

- проверять санитарное состояние пищеблока,
- контролировать наличие маркировки на посуде и полотенцах,
- проверять выход продукции,
- контролировать наличие суточной пробы,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- проверять качество поступающей продукции,
- контролировать разнообразие и соблюдение меню,
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания

### 3. Бракераж пищи

3.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник.

3.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку.

3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у медсестры Учреждения .

3.5. За качество пищи несут санитарную ответственность медсестра, повар.

3.6. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «выдачу разрешаю» или «не разрешаю выдачу блюд».

Оценка «выдачу разрешаю» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «не разрешаю выдачу блюд» даётся изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

3.7. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносится медицинской сестрой в бракеражный журнал установленной формы и оформляются подписями состава бракеражной комиссии.

3.8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске.

#### **4. Права бракеражной комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде и полотенцах;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи по технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания.