

**Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 2 «Алиса»»,
г. Козельск Козельского района Калужской области**

249723, Калужская обл., Козельский р-н, Козельск, ул. Заводская, д. 2.
тел.: 8(48442)2-05-39. E-mail: ds_alisa@bk.ru Сайт: alisa-doy.ucoz.ru

«Утверждаю»
Заведующая МКДОУ д/с №2 «Алиса»
Л.Ю. Медведева
Приказ № 101-О от 21.01.2020



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МКДОУ Д/С №2 «АЛИСА»**

г. Козельск 2020 г.

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 МКДОУ Д/С №2 «Алиса» создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, родительским комитетом МКДОУ д/с №2 «Алиса».

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке учреждения, 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 скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (молочные продукты);
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (мясные и рыбные продукты);
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (овощи и фрукты);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых (крупяных) продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых (хлебобулочных) продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража по контролю качества готовой пищи;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал выдачи кипяченой воды.

1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

1.6. «Журнал бракеража по контролю качества готовой пищи», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» хранится у медицинской сестры.

«Журнал выдачи кипяченой воды» хранится на пищеблоке, «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (молочные продукты)», «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (мясные и рыбные продукты)», «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (овощи и фрукты)», «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых (крупяных) продуктов, поступающих на пищеблок», «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых (хлебобулочных) продуктов, поступающих на пищеблок» - хранятся на складе и заполняются кладовщиком (заведующим хозяйством при отсутствии кладовщика) 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 заведующей МКДОУ Д/С №2 «Алиса» на начало учебного года.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- заведующая МКДОУ д/с №2 «Алиса» (председатель комиссии);
- медицинский работник;
- повар.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия МКДОУ д/с №2 «Алиса»:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при 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 результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии;
- имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний;
- при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами»;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ

4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак)

4. 2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация МКДОУ Д/С №2 «Алиса» при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

5.3 Администрация МКДОУ Д/С №2 «Алиса» обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.