

ПРИНЯТО

Общим собранием работников

МБДОУ «Детский сад № 315»

г. о. Самара

Протокол *п*

26 февраля 2015 г. № 3

УТВЕРЖДЕНО

Приказ заведующего

МБДОУ «Детский сад № 315»

г. о. Самара

О.Ю.Захарова/

26 февраля 2015 г. № 45-01



ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 315» г.о. Самара

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о правах, обязанностях и ответственности работников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 315» г.о. Самара (далее – Бюджетное учреждение) разработано на основе Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Бюджетном учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и первичной профсоюзной организацией Бюджетного учреждения, а также со специалистами управления образования.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ.

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием Бюджетного учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Бюджетного учреждения.

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

- заведующий Бюджетного учреждения (председатель комиссии);
- заведующая хозяйством;
- медицинская сестра.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ.

Бракеражная комиссия:

- 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;
- 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.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4.ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В БЮДЖЕТНОМ УЧРЕЖДЕНИИ.

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 на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

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

*Приложение N 1
к Положению о бракеражной комиссии*

(образец)

Журнал
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих
на пищеблок

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	7	8	9

*Приложение N 2
к Положению о бракеражной комиссии*

Журнал
учета температурного режима в холодильном оборудовании

	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение N 3
к Положению о бракеражной комиссии

(образец)

Технологическая карта

Технологическая карта N _____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Технология приготовления: _____

*Приложение N 4
к Положению о бракеражной комиссии*

Таблица 1

(образец)

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименовани е блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечани е <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Таблица 2

(образец)

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизи- рованного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8