

СОГЛАСОВАНО
Решением Общего собрания работников
Протокол №1
от «10» января 2017г.

УТЕРЖДЕНО
Приказом заведующего
МБДОУ Детский сад «Солнышко»
от «10» января 2017г.
№121



ПОЛОЖЕНИЕ

О бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1 В целях осуществления качественного и систематического контроля за питанием детей и соблюдением санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Детский сад «Солнышко») создаётся и действует бракеражная комиссия.

1.2 Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией

1.3 МБДОУ Детский сад «Солнышко» имеет Бракеражные журналы-Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;-Журнал бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов на пищеблок.

1.4 Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью.

1.5 «Журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок» хранится на складе и заполняется завхозом по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

1.6 «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» хранится на пищеблоке и заполняется поваром совместно с бракеражной комиссией.

1.7 Органолептическая оценка блюд и кулинарных изделий проводится комиссией до начала раздачи пищи. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять блюдо с выдачи и направить его на доработку или переработку, о чём указывается в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1 Бракеражная комиссия создаётся приказом заведующей МБДОУ Детский сад «Солнышко» на начало учебного года.

2.2 В состав комиссии входят:

- Заведующий МБДОУ Детский сад «Солнышко»(председатель комиссии);
- Заместитель заведующей по хозяйственной части, ответственный за питание;
- повара

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия МБДОУ Детский сад «Солнышко»:

3.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при хранении продуктов питания на пищеблоке;

3.2. ежедневно следит за правильностью составления меню;

3.3. контролирует организацию работы на пищеблоке;

- }4. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- }5. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- }6. проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с методикой проведения , то есть определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, влажность и т.д. с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии;
- }7. при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с Технологическими картами
- }8. проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575776

Владелец Коденева Т Ф

Действителен с 18.10.2021 по 18.10.2022