

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение - детский сад №24 "Аришка" с. Отрадовка Азовского  
района (МБДОУ №24 "Аришка")**

Принято на заседании  
общего собрания работников  
Протокол № 1 от 27.05.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ №24 «Аришка»

 Н.Н.Гайворонская

Приказ от 27.05.2015г. №18



**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии  
в МБДОУ № 24 «Аришка»**

2015 год

## **I. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия 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 Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативов, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013г.

## **II. Основные задачи**

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на предприятии питания.

2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания с соответствующими на них сертификатами качества.

## **III. Содержание и формы работы**

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

3.4. В бракеражном журнале указываются дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки со степенью готовности блюда, разрешение на выдачу.

3.5. Оценка «Пища к раздаче разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда

соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

#### **IV. Управление и структура**

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего.

4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: заведующий, воспитатель, повар.

4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

#### **План работы бракеражной комиссии МБДОУ № 24 «Аришка»**

<b>Мероприятия в детском саду</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Ответственный</b>
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены бракеражной комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Заведующий
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Заведующий