**Приложение № 1**

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОУ

«ЦРР - детский сад № 10»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.Н. Фефилова

« 01 » сентября 2016 г.

Приказ от 01.09.2016г. № 89/6

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии в МДОУ «ЦРР - детский сад № 10»**

**1. Общие положения.**

1.1. В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2.  Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля организации и качества питания сформированная в дошкольном образовательном учреждении на основании Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях (СанПиН 2.4.1. 3049-13 от 29.05.2013г.).

1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам ДОУ в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.

1.4. Настоящее Положение и План работы бракеражной комиссии принимается общим Собранием работников Учреждения и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего Учреждения.

1.5. Изменения и дополнения к Положению, оформляются в виде приложений, принятых на общем Собрании работников ДОУ, и вводятся в действие на основании приказа заведующего Учреждения.

**2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.**

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников ДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждения.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии могут входить:

- заведующий ДОУ (председатель комиссии);

- заместитель заведующего по АХР;

- медицинский работник учреждения

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники Учреждения, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим Учреждения.

**3. Основные задачи деятельности комиссии**

3.1.  Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2.  Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

3.3.  Предотвращение пищевых отравлений.

3.4.  Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.5.  Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.6.  Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.7.  Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

**4.**  **Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.**

4.1.  Бракеражная комиссия имеет право:

− выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Учреждении, контролировать выполнение принятых решений;

− давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении;

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

− контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

− проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;

− контролируют организацию работы на пищеблоке;

− следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

− осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

− следят за правильностью составления меню;

− присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;

− осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;

− проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;

− проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.3.  Бракеражная комиссия несет ответственность:

− за выполнение закрепленных за ним полномочий;

− за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

**5. Содержание и формы работы комиссии**

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должна стоять подписи шеф-повара, заведующий складом.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции и хранится у старшая медицинской сестры

5.3. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.4. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.5. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.6. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробу и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.8. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

**6. Оценка организации питания в Учреждении.**

6.1. Результат проверки выхода блюд, их качество 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.

6.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

|  |
| --- |
| Принят общим собранием работников  МДОУ «ЦРР – детский сад № 10», |
| протокол № 2 |
| от «\_29\_» августа 2016 г. |

**Приложение № 2**

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОУ

«ЦРР - детский сад № 10»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.Н. Фефилова

« 01 » сентября 2016 г.

Приказ от 01.09.2016г. № 89/6

**План работы**

**бракеражной комиссии на  2016 – 2017 учебный год**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Мероприятия | Сроки выполнения | Ответственный |
| Проведение организационных совещаний | 2 раза в год | Председатель комиссии, Фефилова Г.Н. |
| Контроль сроков реализации продуктов | Ежедневно | Председатель комиссии Фефилова Г.Н. |
| Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд | 1–2 раза в месяц | Члены комиссии |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока | 1 раз в неделю | Члены комиссии |
| Разъяснительная работа с педагогами | 2 раза в год | Председатель комиссии |
| Работа с родителями (на общих родительских собраниях) | 2 раза в год | Председатель комиссии |

|  |
| --- |
| Принят общим собранием работников  МДОУ «ЦРР – детский сад № 10», |
| протокол № 2 |
| от «\_29\_» августа 2016 г. |