

«Утверждаю»

Согласовано:  
На заседании Управляющего совета  
МБДОУ ЦРР д\с №78 «Алые паруса»  
Протокол №1 от 02.11.2015  
Председатель УС: Губарева С.А



Заведующий МБДОУ ЦРР –  
д/с № 78 «Алые паруса

И. В. Пилипенко  
Приказ № 232а-АД от 05.11.2015

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**муниципального бюджетного дошкольного образовательного**  
**учреждения центра развития ребенка – детского сада № 78**  
**«Алые паруса» города Ставрополя**

**I. Общие положения**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ДОУ, СанПИН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и Управляющим Советом ДОУ.

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

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе заведующего ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5-6 членов. В состав комиссии входят:

- зам. заведующего ДОУ;
- шеф-повар;
- главный бухгалтер;
- повар;
- и др. работники ДОУ
- члены Управляющего совета ДОУ

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

#### **IV. Оценки организации питания в ДОУ**

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.

4.3. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.

4.4. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.