

Согласовано:  
на заседании родительского  
комитета протокол № 2 от 26.02.21  
МБДОУ ЦРР д\с 78 «Алые паруса»

Принято на собрании трудового коллектива  
Протокол № 2 от 26.02.2021

УТВЕРЖДЕНО:  
заведующий  
МБДОУ ЦРР д\с № 78  
«Алые паруса» г.Ставрополь  
И.В.Пилипенко  
Приказ № 62-АД от 31.03.2021

**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, Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; методическими рекомендациями «Питание в детских дошкольных учреждениях», «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях»; Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

**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 5-7 членов. В состав комиссии входят:

- шеф-повар;
- медсестра;
- главный бухгалтер;
- кладовщик;
- ведущий экономист;
- член родительского комитета;
- зам.зав.по АХЧ;

**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.