

Согласовано:
на заседании общего
родительского собрания № 1 от 28.08.24
МБДОУ ЦРР д\с 78 «Алые паруса»

Принято на общем собрании
Трудового коллектива
Протокол № 1 от 28.08.2024

УТВЕРЖДЕНО:
заведующий
МБДОУ ЦРР д\с № 78
«Алые паруса» г.Ставрополь
И.В.Пилипенко

Приказ № 206 – АД от 30.08.2024

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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания»; 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;
- представитель родительской общественности ДОУ;
- 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.