

ПРИНЯТО:
На Общем собрании коллектива
Протокол № 1
от «22» августа 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий
МБДОУ «Детский сад № 1
«Радуга»
_____/З.А. Сайдулаева/

Приказ № 36-од от «22» августа 2025 г.

Положение о бракеражной комиссии

МБДОУ «Детский сад № 1 «Радуга»

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия (далее — Комиссия) является постоянно действующим органом контроля за организацией питания в ДОУ.

1.2. Комиссия создается приказом заведующего ДОУ в начале каждого учебного года.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами и нормативами (СанПиН), Уставом ДОУ и настоящим Положением.

1.4. Основной целью Комиссии является осуществление контроля за:

- 1) качеством, объемом и выходом готовой продукции;
- 2) соблюдением условий хранения продуктов и сроков их реализации;
- 3) санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, оборудования;
- 4) соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- 5) организацией приема пищи в группах.

2. Состав комиссии

2.1. В состав Комиссии входят не менее трех человек на постоянной основе. Рекомендуемый состав:

- 1) Председатель комиссии: заведующий ДОУ или назначенный им представитель администрации.
- 2) Члены комиссии: медицинская сестра (или диетсестра), представитель педагогического работника, шеф-повар или заведующий хозяйством.

2.2. Состав Комиссии утверждается приказом заведующего ДОУ.

3. Обязанности и порядок работы комиссии

3.1. Комиссия осуществляет ежедневный контроль (бракераж) готовой продукции перед выдачей ее в группы.

3.2. При бракераже готовой продукции Комиссия проверяет:

- 1) соответствие веса и объема порции меню-раскладке;

2) органолептические качества пищи (внешний вид, цвет, консистенцию, запах, вкус);

3) температуру подачи блюд.

3.3. Результаты бракеража каждого блюда заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» (форма № 1) с обязательной оценкой качества и подписью всех членов Комиссии. Блюдо может быть допущено к раздаче только после положительной оценки.

3.4. Комиссия имеет право:

проводить внеплановые проверки условий хранения продуктов на:

1) складе и в холодильном оборудовании;

2) контролировать соблюдение технологии приготовления блюд;

3) отстранять от работы на пищеблоке сотрудников, нарушающих санитарные правила;

4) вносить предложения по улучшению организации питания, обновлению ассортимента продуктов.

3.5. При выявлении нарушений или неудовлетворительного качества продукции Комиссия обязана немедленно известить об этом заведующего ДООУ и принять меры по недопущению данной продукции к употреблению детьми.

4. Оформление результатов работы

4.1. Все проведенные проверки и их результаты фиксируются в соответствующих журналах установленной формы.

4.2. О выявленных серьезных нарушениях и принятых мерах Комиссия докладывает заведующему ДООУ для принятия административных решений.

4.3. Журналы контроля хранятся в учреждении в течение установленного нормативными документами срока.