|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Согласовано  Общим собранием  МБДОУОВ «Д/С «Золотой ключик»  Протокол № 2 от 03.11.15.  . |  | Утверждено Приказом Заведующего МБДОУОВ «Д/С «Золотой ключик»  От 25.11.15. № 34/1 - ОД |

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

1. **Общие положения**

1.1.Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ДОУ, СанПин 2.4.1.2660 – 10 «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 учреждения и Советом учреждения. В своей деятельности руководствуется СанПин, сборниками рецептур, технологическими картами.

1.3. Бракеражная комиссия создается Общим собранием. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.

1.4. В состав бракеражной комиссии входит : Медсестра, Шеф – повар, Зам.зав по УВР. Во время отсутствия кого - то из членов комиссии, их заменяет Зав. по ХЧ, повар.

**2. 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 работников пищеблока;
* периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
* проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, вкус, запах, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
* проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
* проводит просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

1. **Оценка организации питания в ДОУ**
   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.
   2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
   3. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.
   4. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.