

Введено в действие приказом
заведующего МОУ

Центра развития ребенка № 2

№ 87/1 от 04.06.2015г.

Н.В. Обухова



УТВЕРЖДЕНО:

на общем собрании

трудового коллектива МОУ

Центра развития ребенка №2

протокол №3 от 04.06.2015г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Центр развития ребенка № 2 Центрального района Волгограда»

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом МОУ в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ создается и действует бракеражная комиссия.

Бракеражная комиссия создается приказом руководителя МОУ на начало учебного года. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МОУ, а также со специалистами Центрального ТУ ДОАВ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия принимается общим собранием МОУ Центра развития ребенка № 2. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя МОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 человек. В состав комиссии входят:

- заведующий МОУ (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- повар.

3. 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.

4. Оценка организации питания в МОУ Центре развития ребенка № 2

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбальной системе. 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 МОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

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