

Согласовано  
Председатель профсоюзной  
организации МБДОУ ЦРР д/с № 15  
Н.С. Дубовик  
« 03 » 09 20 15 г.  
протокол от 03.09.2015 № 12



Утверждаю  
Заведующий МБДОУ ЦРР д/с № 15  
Е.В. Тарасова  
« 03 » 09 20 15 г.  
приказ от 03.09.2015 г. № 132-ОД



## ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии МБДОУ ЦРР д/с № 15

### 1. Общие положения

- 1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ДОУ, «СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", 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 и Управляющим Советом ДОУ.

### 2. Порядок создания бракеражной комиссии

- 2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием ДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:
  - заведующий ДОУ (председатель комиссии);
  - педагогические сотрудники ДОУ;
  - шеф-повар;
  - медицинская сестра (по согласованию).
- 2.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и Управляющим Советом

### 3. Полномочия комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия:
  - 3.1.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
  - 3.1.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.
  - 3.1.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню.
  - 3.1.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке.
  - 3.1.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

- 3.1.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.
- 3.1.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 3.1.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.
- 3.1.9. 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

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.
- 4.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.4. Администрация ДОУ обязана принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.