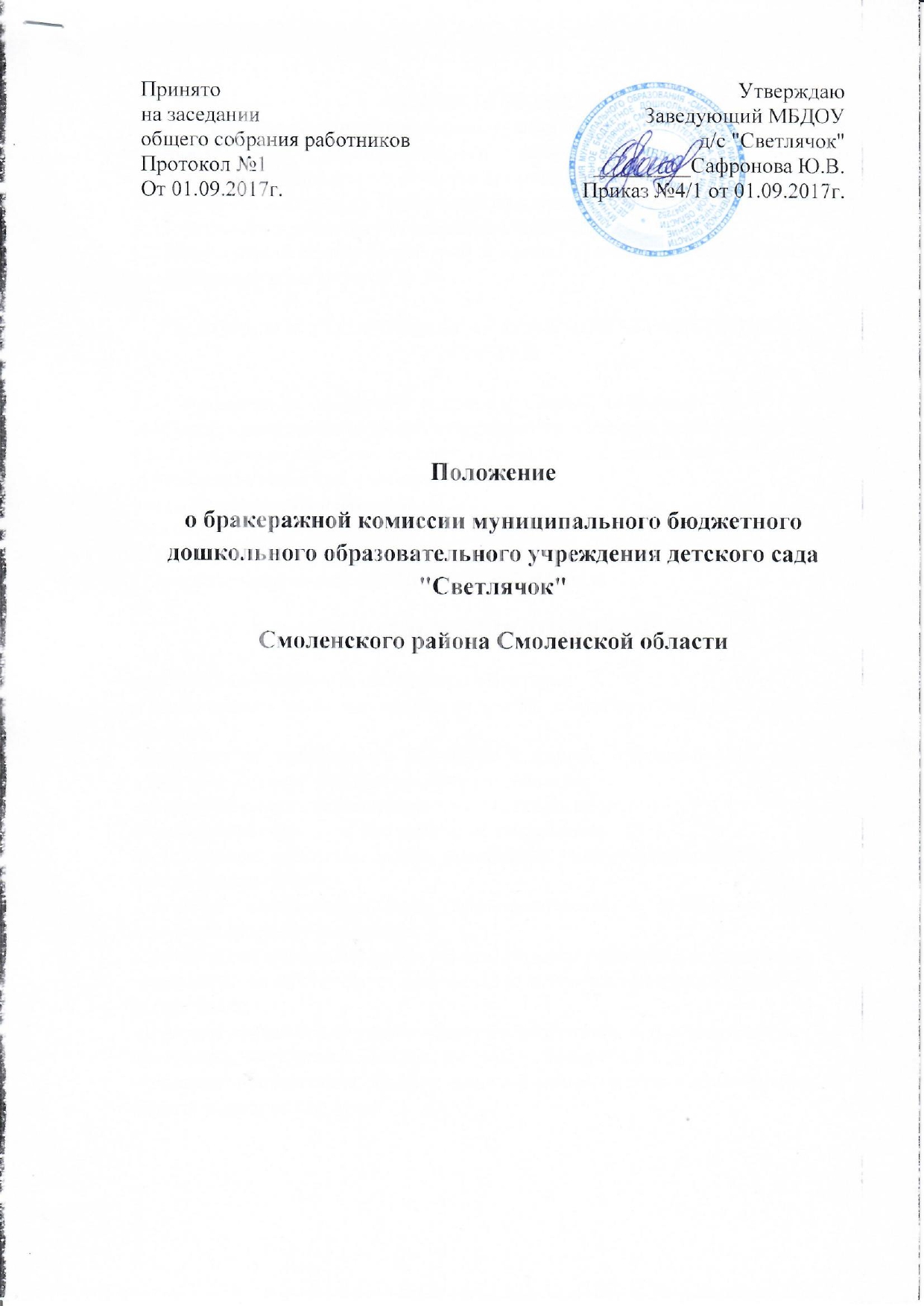
|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

****

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления

образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества 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 профсоюзным комитетом ДОУ.

**2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ**

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:

председатель комиссии - заведующий ДОУ;

члены бракеражной комиссии:

-Завхоз

-Кладовщик

- Воспитатель, ответственный за ведение бракеражного журнала.

**3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ**

-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 ДЕТСКОМ САДУ**

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.

Блюда и кулинарные изделия, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями к раздаче допускаются.

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.

Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче и в бракеражный журнал где комиссия ста

вит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

**5.ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной

комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.