

**УВЕРЖДЕНО**

Приказом заведующего  
МАДОУ «Центр развития ребенка  
детский сад № 35» г. Перми  
Приказ № 146/1  
«01» сентября 2015г.



Е.И. Гарбулева

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии МАДОУ**  
**«Центр развития ребёнка - детский сад № 35» г. Перми**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее соответственно - "Положение", "Комиссия" и "Учреждение") разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

1.2. Основываясь на принципах единоначалия коллегиальности управления Учреждением, а также в соответствии с Уставом ДОУ в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.3. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников Учреждения и привлекаемых специалистов.

1.4. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками Учреждения, либо если в таких решениях прямо указаны работники Учреждения, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.5. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания.
- б) уважения прав и защиты законных интересов работников Учреждения, а также воспитанников.
- в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

**2. Основные цели и задачи комиссии**

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдением технологии приготовления.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих в Учреждение сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, до отпуска воспитанникам качества, состава, веса, объема всех приготовленных на пищеблоке блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности, или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.2.4. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

### **3. Состав комиссии**

3.1. Комиссия утверждается приказом заведующего и состоит из 3-4 членов. В состав комиссии входят:

- 3.1.1. Председатель Комиссии – заведующий;
- 3.1.2. Бухгалтер;
- 3.1.3. Медицинский работник;
- 3.1.4. Член профсоюзного комитета ДОУ;
- 3.1.5. Дежурный администратор.

3.2. По мере необходимости в состав Комиссии приказом заведующего Учреждением могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками Учреждения.

3.3. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

### **4. Полномочия комиссии**

4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Комиссия осуществляет контроль:

- за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.
- контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- контроль за сроками 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.

### **5. Оценка организации питания в ДОУ**

5.1. Выдача на группы готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

5.2. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету, консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям.

5.3. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которое имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и т.д.)

5.4. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления без переработки.

5.5. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим посторонний, несвойственный запах и вкус; резко пересоленным, недожаренным, подгорелым, утратившим свою форму, имеющим несвойственную консистенцию, неполновесным и др.

5.6. Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие), оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная»

5.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы за подписью членов комиссии, повара и шеф-повара.

5.8. Журналы хранятся в кабинете заведующего в течение 3-х лет.

5.9. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

5.10. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

5.11. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

## **6. Права и обязанности комиссии**

6.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

6.2. Все работники Учреждения обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

6.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники Организации обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

6.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

6.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

6.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, головном уборе, обуви и т.п.).

6.7. За нарушение настоящего Положения работники Учреждения и члены Комиссии несут персональную ответственность.

6.8. Администрация ДООУ при установлении надбавок к должностным окладам работникам пищеблока либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

6.9. Администрация ДООУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.