СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

Председатель ПК МКДОУ № 2 «Аленушка» Заведующий МКДОУ №2 «Аленушка»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.Ф. Черноляс \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.И. Еськова

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г. «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.

 Приказ от 01 апреля 2020 г. № 16 -од

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О БРАКЕРАЖЕ ПИЩИ, О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**муниципального казенного дошкольного образовательного**

 **учреждения «Детский сад № 2 « Аленушка» с. Малая Джалга**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МКДОУ № 2 « Аленушка» создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, Советом родителей.

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоке ДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.4. Учреждение имеет Бракеражные журналы (приложение 2):

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

1.6. «Журнал бракеража готовой продукции» хранится у медицинской сестры.

«Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья» хранится на складе и заполняется завхозом по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

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

2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.

2.2. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МДОУ на начало учебного года.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из 4 членов. В состав комиссии входят:

 - заведующий ДОУ (председатель комиссии);

 - медицинская сестра

 - повар

 - завхоз

 **3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ**

Бракеражная комиссия учреждения:

- 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.; в соответствии с методикой проведения ( Приложение 1), с занесением результатов органолептической оценки в « Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии.

- имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний.

- при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с « Технологическими картами»

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей

**4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ**

4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – « отлично», « хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак) ( Приложение 2).

 4. 2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится 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.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

**5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

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