

**ПРИНЯТО НА ОБЩЕМ СОБРАНИИ  
ТРУДОВОГО КОЛЛЕКТИВА**

Протокол № 1 от « 15 » февраля 2016г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Заведующий МБДОУ д/с №**  
**5 «Солнышко»**

Т. В. Кулик



Приказ № от « 15 » марта 2016г.

**Положение  
о бракеражной комиссии  
МБДОУ д/с №5 «Солнышко»**

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида №5 «Солнышко» (далее Учреждение) в соответствии с Законом РФ «Об образовании», Уставом учреждения.

1.2. Повседневный контроль качества выпускаемой продукции на каждом предприятии осуществляет бракеражная комиссия.

**2. Основные задачи бракеражной комиссии**

2.1. Основная задача бракеражной комиссии – обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции.

2.2. Бракеражная комиссия, осуществляет проверку каждой партии готовых блюд, изделий, напитков и полуфабрикатов до начала реализации. Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции.

2.3. Порционенные блюда контролируются в течение рабочего дня.

2.4. Контроль качества продукции, реализуемой на кухне, осуществляется при ее приемке путем определения фактического веса штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, проводят органолептическую оценку качества пищи.

2.5. После проверки качества блюд, комиссия проверяет на раздаче правильность хранения блюд, наличие компонентов для оформления, отпуска блюд, температуру блюд.

2.6. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд осуществляется по пятибалльной системе, с учетом их специфических свойств.

2.7. При необходимости продукция может быть направлена на исследование в санитарно-техническую пищевую лабораторию.

### **3. Функции Бракеражной комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет следующий контроль:

- соблюдение технологии приготовления блюд;

- соблюдение норм закладки сырья, обеспечивающих правильный выход полуфабрикатов и готовых блюд;

- соблюдение санитарных правил хранения и реализации готовых изделий;

- соблюдение правил личной гигиены.

3.2. При обнаружении составляется акт проверки в двух экземплярах, один передается в вышестоящие органы для принятия мер, другой – остается в ДОУ.

### **4. Состав Бракеражной комиссии**

4.1. В состав бракеражной комиссии ДОУ входят:

- заведующая Учреждением;

- шеф-повар;

- старшая медицинская сестра.

4.2. Из числа членов бракеражной комиссии выбирается председатель.

4.3. Заведующая ДОУ издает приказ о составе бракеражной комиссии.

### **5. Делопроизводство Бракеражной комиссии**

5.1. Учреждение, в котором организовано приготовление питания, обязано иметь бракеражный журнал, который обязательно прошнуровывается, пронумеровывается и скрепляется подписью заведующего Учреждением и печатью Учреждения.

5.2. В бракеражном журнале записывается порядковый номер партии блюд, наименования блюд, время изготовления блюд и время бракеража, замечания по качеству блюд, оценка блюд, Фамилия И.О. повара изготовившего блюда.