



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 463 г. Челябинска»  
454108, г. Челябинск, ул. Пограничная, 19 а, т. (351) 251 – 41 – 43,  
e-mail: mdou463@yandex.ru

---

Утверждено:  
Заведующий МБДОУ  
«ДС №463 г. Челябинска»  
\_\_\_\_\_ Н.Н. Есина

## **ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 463 г. Челябинска»**

### **1. Общие положения**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад № 463 г. Челябинска" (далее МБДОУ № 463), в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ

№ 463 создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МБДОУ № 463.

### **2. Порядок создания бракеражной комиссии**

2.1. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МБДОУ № 463.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 10-11 членов. В состав комиссии входят

- заведующий МБДОУ № 463 (председатель комиссии);
- инструктор по гигиеническому воспитанию;
- председатель ПК МБДОУ № 463;
- педагогические сотрудники МБДОУ № 463;
- младший обслуживающий персонал (младшие воспитатели) МБДОУ № 463.

### **3. Полномочия комиссии**

3.1. Проводит оценку органолептических свойств приготовления пищи.

3.2. Присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.

- 3.3. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.4. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.5. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.6. Осуществляет контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 3.8. Осуществляет контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

#### **4. Оценка организации питания в МБДОУ**

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. 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, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче и бракеражная комиссия ставит в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

#### **5. Заключительные положения**

- 5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе согласно Памятки для члена бракеражной комиссии (приложение 1)
- 5.2. Администрация МБДОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.
- 5.3 Администрация МБДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

## **Полномочия бракеражной комиссии**

1. Контролировать полномочия бракеражной комиссии.
2. Периодически присутствовать при закладке основных продуктов.
3. Ежедневно проверять выход блюд, проводить органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
4. Проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
5. Осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи.
6. Проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий хранения.
7. Осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
8. Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
9. Контролировать организацию приема пищи на группах. Соблюдение порционных норм.