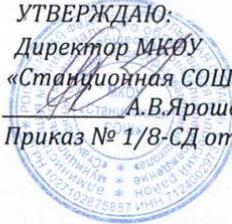


Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Станционная средняя общеобразовательная школа»

«Принято»
На педагогическом Совете
Протокол №8
От 19.10.2015г

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКОУ
«Станционная СОШ»
А.В.Ярошенко.
Приказ № 1/8-СД от 19.10.2015г.



ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
Станционной дошкольной группы

п. Казачка

2015 год.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением (далее – Учреждением), а также в соответствии с Уставом, СанПиН, в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом и Родительским советом.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива Учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждения.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:

- заместитель директора по дошкольному образованию (председатель комиссии);*
- старшие медицинские сестры;*
- педагогические сотрудники Учреждения (член профсоюза).*

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия:

- 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 УЧРЕЖДЕНИИ

4.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи пищи.

4.2. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню-требованием, в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции, количество детей.

Меню должно быть утверждено заведующим, старшей медицинской сестрой, шеф - поваром.

4.3. Пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешать пищу в котле.

Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

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

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

4.5. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.6. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

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

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

План работы бракеражной комиссии на 2015/2016 учебный год

по Станционной дошкольной группе

<i>№ п/п</i>	<i>Мероприятия в детском саду</i>	<i>Сроки выполнения</i>	<i>Ответственный</i>
	<i>Проведение организационных совещаний</i>		<i>Председатель комиссии</i>
	<i>Отслеживание качества готовых блюд</i>	<i>ежедневно</i>	<i>Члены комиссии</i>
	<i>Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд</i>	<i>ежеквартально</i>	<i>Члены комиссии</i>
	<i>Контроль сроков реализации продуктов</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Члены комиссии в присутствии кладовщика</i>
	<i>Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд</i>	<i>1-2 раза в неделю</i>	<i>Члены комиссии</i>
	<i>Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Члены комиссии(медицинский работник, председатель)</i>
	<i>Разъяснительная работа с педагогами</i>	<i>3 раза в год</i>	<i>Председатель комиссии , медицинский работник</i>
	<i>Работа с родителями (на общих родительских собраниях)</i>	<i>2 раза в год</i>	<i>Председатель комиссии</i>
	<i>Отчет на Совете ДОО о проделанной работе комиссии</i>	<i>декабрь, май</i>	<i>Председатель комиссии</i>