



Санкт-Петербургское государственное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад №18 Калининского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников
СПб ГАДОУ детский сад № 18
Калининского района
Санкт-Петербурга
протокол от 27.08.2020 № 02

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий
СПб ГАДОУ детский сад № 18
Калининского района
Санкт-Петербурга
И.Б. Ковальская
Приказ от 31.08.2020 № 35/31



ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Санкт-Петербургское государственного автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 18 Калининского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2020

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок создания, организации работы Бракеражной комиссии Санкт-Петербургского государственного автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 18 Калининского района Санкт-Петербурга (далее - Комиссия).
- 1.2. В своей деятельности Комиссия руководствуется действующими федеральными и региональными документами по организации питания дошкольников, Уставом ДООУ.
- 1.3. Контроль за организацией работы Комиссии осуществляет заведующий ДООУ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего ДООУ. Состав Комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДООУ.
- 2.2. Бракеражная комиссия создается в количестве 3 человек. В состав комиссии входят сотрудники ДООУ.

3. Полномочия комиссии.

Бракеражная комиссия детского сада:

- 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 ДООУ.

- 4.1. Результаты контроля выхода блюд, их качества регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», который хранится в течение календарного года. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.2. Администрация ДООУ обязана содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.