# ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИ

в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Улыбка» п. Малдиновский»

## I Общие положения

- 1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом МАДОУ д/с «Улыбка», в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАДОУ создается и действует бракеражная комиссия.
  - 1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией МАДОУ.

# II Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

- 2.1. Бракеражная комиссия назначается приказом заведующего МАДОУ. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе заведующего ДОУ.
  - 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 4 членов. В состав комиссии входят:
  - \*заместитель заведующего МАДОУ (председатель комиссии);
  - \*медицинская сестра;
  - \*повар 1 -2 человека.
- 2.3. В необходимых условиях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники МАДОУ, приглашенные специалисты, эксперты, а также специалисты Управления образования администрации Советского района.
  - 2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением.

# III Полномочия комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия:

- \*проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- \*осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- \*проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществах;
- \*периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяют выход блюд;
- \*проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение её цвета и запаха, вкуса, тонсистенции, жесткости, сочности и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объёму реализованных порций и количеству детей.

## IV Оценка организации питания в ДОУ.

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале готовой продукции и выносят резолюцию о разрешении выдачи готовых блюд с пищеблока в группы.
- 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. сообщает об этом администрации МАДОУ.

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

- 4.3. Администрация МАДОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать незамедлительные меры к устранению нарушений и замечаний выявленных комиссией.
- 4.4. По результатам оперативного контроля проводится собеседование с проверяемым, при необходимости готовится сообщение о состоянии дел на административном совещании при заведующем, Педагогическом совете, Общем собрании трудового коллектива.

## ГРАФИК ЗАКЛАДКИ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Режим дня	Продукты	Время
	Молоко (в кашу, суп)	6.20
ЗАВТРАК	Масло (в кашу, молочный суп)	7.40
	Масло (на бутерброд)	7.30
	Сыр (на бутерброд)	7.30
	Сахар в 3 блюдо	6.30
	Мясо в 1 блюдо	7.30
	Творог	6.30
	Яйцо в выпечку	9.00
	Молоко в выпечку	9.00
	Сметана в выпечку	9.00
2 завтрак	Кисломолочные продукты	9.30
	Рыба в 1 блюдо	9.00
ОБЕД	Мясо (полуфабрикат)	10.00
	Рыба (полуфабрикат)	10.00
	Масло (в гарнир, суп-пюре)	11.00
	Молоко (в гарнир, соус)	10.30
	Сахар в 3 блюдо	7.00
	Сметана в 1 блюдо, соус	10.30
	Сыр	10.00
	Яйцо (в суфле)	10.00
полдник	Молоко	12.00
	Кисло-молочные продукты	15.00
	Сыр в выпечку	13.00
	Рыба (полуфабрикат)	12.00
	Мясо (полуфабрикат)	12.00
	Творог	12.00
	Масло (в гарнир)	17.00
УЖИН	Сахар в 3 блюдо	17.00
	Творог	15.30
	Рыба (полуфабрикат)	15,30
	Мясо (полуфабрикат)	15.30
	Сыр	16.30
	Яйцо в суфле, запеканку	16.30