1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано на основании СанПиН 2.4.1.3049-13 санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений утвержденным Главным гос. санитарным врачом РФ от 15.05.2013№26.

 2. Задачи бракеражной комиссии

2.1. Контроль за качеством готовой продукции.

2.2. Контроль за соблюдением технологий приготовления и выходом

готовых блюд.

 2.3. Контроль за качеством продуктов питания недопустимых для воспитанников без тепловой обработки (штучные изделия, фрукты, кисломолочная продукция, кондитерские изделия и т. п.).

3. Функции бракеражной комиссии

1. Проведение бракеража готовых блюд органолептическим методом.
2. Определение доброкачественности пищи и соблюдение

технологических процессов приготовления блюд на основании органолептических показателей (вкус, цвет, запах, консистенция и т.п.)

3.3 Определение соответствия выхода готовой продукции нормативно-технологической документации (меню, сборнику рецептур, калькуляционным картам, технико-технологическим картам).

3.4. Фиксирование полученных результатов в бракеражном журнале по контролю за качеством готовой пищи, в соответствии с критериями оценки качества блюд:

*«отлично»* блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

*«хорошо»* незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

*«удовлетворительно»* изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить. *«неудовлетворительно»* изменения в технологии блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Бракеражная комиссия создаётся на основании приказа заведующего ДОУ, из числа сотрудников образовательного учреждения в количестве не менее 3-х человек, сроком на один учебный год.

4. Права

4.1. Члены бракеражной комиссии осуществляют свою деятельность в

соответствии с технологическим процессом приготовления пищи, по завершению которого проводится бракераж пищи.

1. По результатам оценки готовых блюд вносят предложения по
улучшению качества продукции и соблюдению технологии
приготовления.
2. Доводят результат проведенной проверки качества готовой продукции

до администрации ДОУ с цель принятия мер к ответственным лицам.

5. Ответственность

Бракеражная комиссия несёт ответственность за качество и безопасность готовой продукции для потребителей (воспитанников). В случае допуска к раздаче блюд с оценкой «неудовлетворительно» и непринятия мер по исправлению допущенных нарушений технологии приготовления блюд» члены бракеражной комиссии привлекаются к дисциплинарной ответственности.

6. Документация

6.1. Бракеражный журнал установленной формы, пронумерованный,
прошнурованный, заверенный подписью и печатью руководителя
образовательного учреждения.

6.2Бракеражный журнал хранится в архиве ДОУ в течение 1 года.