
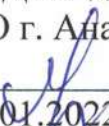


СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК
МБДОУ д/с 19 "Казачок"
МО г. Анапа
 Шабельник И.Н.
10.01.2022

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий
МБДОУ д/с 19 "Казачок"
МО г. Анапа
 Малышева Л.А.
10.01.2022



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖЕ ПИЦЦЫ, О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад N 19 "Казачок"

Муниципального образования город-курорт Анапа.

г. Анапа

2022

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией. Советом родителей согласно утвержденного плана работы (Приложение 1).

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи приводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.4. Учреждение имеет Бракеражные журналы (Приложение 2):

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

1.6. "Журнал бракеража готовой продукции" хранится у медсестры. "Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья" хранится на складе и заполняется кладовщиком по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.

2.2. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МБДОУ на начало учебного года.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят:

- заведующий ДОУ (председатель комиссии);
- медсестра
- повара.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

Бракеражная комиссия учреждения:

- 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.; в соответствии с методикой проведения (Приложение 2), с занесением результатов органолептической оценки в "Журнал бракеража готовой продукции" и заверяет оценку личными подписями членов комиссии.