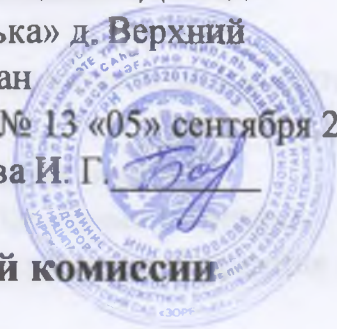


Принято:
на собрании трудового коллектива
протокол № 1 «03» сентября 2013г.

Утверждаю:
Заведующая МБДОУ д/с
«Зоренька» д. Верхний
Алыштан
приказ № 13 «05» сентября 2013г.
Балянова И. Г.



Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения.

- 1.1. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя ДОУ на каждый учебный год.
- 1.2. Комиссия создается из 3-х человек: председателя и 2-х членов комиссии (прошедших медосмотр).
- 1.3. Председателем должно быть лицо, которое несет ответственность за приготовленную пищу (повар).
- 1.4. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля за качеством приготовляемой пищи и соблюдением санитарно-эпидемиологических требований.

2. Обязанности членов бракеражной комиссии.

- 2.1. Ежедневно до раздачи пищи дошкольникам необходимо проводить контроль за качеством приготовляемой пищи (путем пробы блюд) и производить запись о проведенном контроле в специальном журнале «Контроль качества приготовляемой пищи».
- 2.2. Контролировать наличие документации, подтверждающей качество и безопасность продуктов питания, соблюдение сроков реализации.
- 2.3. Не допускать при организации питания детей включение в меню запрещенные продукты питания.
- 2.4. Контролировать выполнения правил соблюдения санитарно-эпидемиологических требований работниками пищеблока.
- 2.5. Контролировать наличие контрольных блюд и вывешенного меню, утвержденного руководителем учреждения.
- 2.6. Контролировать соблюдения сроков прохождения медосмотров и санитарно-гигиенического обучения работниками пищеблока.
- 2.7. Контролировать своевременное ведение всех журналов, документов и отчетов по организации питания.
- 2.8. Контролировать наличие в достаточном количестве кухонной и столовой посуды.

3. Права членов бракеражной комиссии

3.1. Члены бракеражной комиссии имеют право осуществлять контроль за расходом и списанием продуктов питания.

3.2. Проводить контрольное взвешивание объема порций.

3.3. Требовать от работников пищеблока соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при организации питания и соблюдения правил личной гигиены.

3.4. Требовать соблюдения 10-дневного меню, согласованного с органами Роспотребнадзора.

3.5. Докладывать немедленно руководителю ДОО о допущенных нарушениях при организации питания.

3.6. Запретить раздачу пищи в случае некачественного приготовления блюд.

3.7. Выносить вопросы по организации горячего питания на производственное совещание