



Согласовано  
Профессиональный комитет  
(Кузнецова Т.А.)



Утверждаю  
В. МБДОУ № 70 «Солнышко»  
(Анцупова А.Д.)

## Положение о бракеражной комиссии МБДОУ детский сад № 70 «Солнышко».

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом МБДОУ в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением 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 и профсоюзным комитетом ДОУ.

### 2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1 Бракеражная комиссия создается приказом заведующего МБДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе заведующего ДОУ.

2.2 Бракеражная комиссия состоит из 3-х членов комиссии. В состав комиссии входят:

- старшая медицинская сестра – 1 человек;
- заведующий складом – 1 человек,
- председатель профсоюзного комитета – 1 человек

2.3 В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОУ, приглашенные специалисты, эксперты.

2.4 Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим ДОУ.

### 3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

3.1 Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

#### 4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОО

4.1 Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе снизить оценку.

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

4.3 Администрация ДОО при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

4.4 Администрация ДОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

**РЕСПУБЛИКА БУРЯТИЯ**  
**Комитет по образованию г. Улан-Удэ**  
**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**  
**детский сад № 70 «Солнышко» комбинированного вида**  
**670031, г. Улан-Удэ, ул. Солнечная 15 а, тел. 41-59-91, 43-51-34**  
**электронный адрес: [y-ysun@mail.ru](mailto:y-ysun@mail.ru)**

---

**ПРИКАЗ**

04.07.2022 № 26 п. 4

**О создании постоянно действующей рабочей группы ХАССП**

В соответствии с пунктом 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую рабочую группу ХАССП МБДОУ детский сад № 70 «Солнышко» в следующем составе:

Координатор      Ответственный по питанию Халецкая А.Г.

Секретарь        Специалист по кадрам Болонева О.А.

Члены группы:    Медсестра Краснопеева А.Ю.

Шеф - повар Сальникова О.В.

Кладовщики Ветошникова Л.М., Маланова Э.Ц.

2. Постоянно действующей рабочей группе ХАССП:

- провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
- определить критические точки контроля и установить их критические пределы;
- установить систему мониторинга контроля критических точек контроля;
- установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;
- проводить внутренние проверки ХАССП непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков;

- вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
- руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством;

3. Координатору постоянно действующей рабочей группе ХАССП:


- руководить деятельностью группы;
- разработать формы рабочей документации группы;
- отчитываться о работе группы заведующему МБДОУ детский сад № 70;

4. Секретарю постоянно действующей рабочей группе ХАССП:

- организовывать заседания рабочей группы;
- регистрировать членов рабочей группы на заседаниях;
- вести протоколы решений, принятых рабочей группой.

5. Секретарю Болоневой О.А. довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.

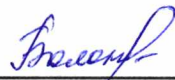
6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий  А.Д. Анцупова/




С приказом ознакомлены:

Секретарь

  
/О.А.Болонева/

Заместитель заведующего по АХЧ

  
/Л.П.Лютова/