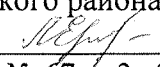


ПРИНЯТО:

Решением Совета ГБДОУ
ГБДОУ детского сада № 62
Кировского района Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от «28» августа 2015 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий ГБДОУ детского сада № 62
Кировского района Санкт-Петербурга
 /Е.Р.Москалькова
Приказ № 67 п. 3 «28» августа 2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ**О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детского сада № 62 Кировского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с такими нормами и правилами как:

- Закон Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» № 569-95 от 24.09.2008 (с изменениями на 7 марта 2012 года)
- Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"
- ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
- ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
- ГОСТ Р 50935-2007 - Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

Уставом ДОУ и другими локальными актами в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и Управляющим Советом ДОУ.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается на собрании Совета по питанию ДОУ и её состав утверждается приказом заведующего ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия избирается сроком на 1 год.

2.3. Протоколы заседаний и другая документация хранится в ДОУ в течение одного года.

2.4. Бракеражная комиссия состоит из 4-6 членов.

2.5. В обязательный состав комиссии входят:

- ☞ заведующий ДОУ (председатель комиссии);
- ☞ медицинская сестра;
- ☞ старший воспитатель;
- ☞ повар;
- ☞ кладовщик
- ☞ член профсоюзного комитета ДОУ

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:

- ☞ осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания;
- ☞ проверяет наличие сертификатов качества продуктов, ветеринарных справок, наличие ярлыков на продуктах с указанием сроков годности, дат изготовления и условий хранения продуктов;
- ☞ проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания;
- ☞ проверяет хранение продуктов в соответствии с санитарно – эпидемиологическими требованиями;
- ☞ осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания;
- ☞ осуществляет контроль при выдаче продуктов на пищеблок в соответствии с санитарно – эпидемиологическими требованиями;
- ☞ контролирует организацию работы на пищеблоке;
- ☞ следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ☞ проводит органолептическую оценку готовой пищи.
- ☞ проверяет выход порции в соответствии с меню-раскладкой;

4. Оценка организации питания и делопроизводство

4.1. Результаты контроля за качеством и безопасностью сырой продукции, а также контроль за сроками реализации продукции отражается в бракеражном журнале скоропортящейся и прочей продукции в соответствии с СанПиНом 2.4.1.3049-13.

4.2. Результаты органолептической оценки, заносятся в бракеражный журнал готовой продукции в соответствии с СанПиНом 2.4.1.3049-13 и ГОСТом 31986-2012.

4.3. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

4.3. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.

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