

«УТВЕРЖДАЮ»
ЗАВЕДУЮЩИЙ МБДОУ «ДС «АЛЫЕ ПАРУСА»
С.ПЕСЧАНОЕ БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РК
В.Х.ФИЛИППОВА



ПРИКАЗ № 87 * 01 10.2021

ПЛАН РАБОТЫ
бракеражной комиссии МБДОУ «ДС «Алые паруса»
на 2022-2023 учебный год

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБДОУ «ДС «Алые паруса» с.Песчаное организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

- 1.Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
- 2.Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
- 3.За соблюдением технологии приготовления пищи.
- 4.За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
- 6.Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 7.Прверка наличия суточных проб.
- 8.Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль

- 1.Проверка состояний помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, как хранится уборочный инвентарь.
 - 2.Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
 - 3.Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.
 - 4.Контроль качества обработки и мытья посуды.
 - 5.Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания воспитанников.
- Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
- 6.Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на совещании при заведующем.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептурных блюд, технологическими картами, ГОСТами.

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
3.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	Члены комиссии
4.	Контроль сроков реализации	1 раз в месяц	Члены комиссии

	продуктов		
5.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Постоянно	Члены комиссии
6.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	1 раз в месяц	Члены комиссии
7.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	Председатель, мед. работник
8.	Проверка качества используемой посуды. Обработка посуды и кухонного инвентаря.	1 раз в месяц	Члены комиссии
9.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря	1 раз в месяц	Члены комиссии
10.	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, мед. работник
11.	Работа с родителями (на общих и классных родительских собраниях, индивидуальная)	2 раза в год	Председатель комиссии, мед. работник
12.	Отчет на совещании при заведующем о проделанной работе комиссии	декабрь, май	Председатель комиссии, ответственный за питание