

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 31» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯЛТА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИКАЗ

26.08.2024г.

№101/1-од

пгт Гаспра

**Об утверждении Плана
работы бракеражной
комиссии на 2024/2025 учебный год
в МБДОУ №31**

С целью организации сбалансированного питания детей в учреждении, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнение норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в МБДОУ №31

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить План работы бракеражной комиссии на 2024/2025 учебный год (Приложение №1).
2. Членам бракеражной комиссии проводить работу в соответствии с утвержденным Планом.
3. Возложить ответственность за исполнение данного приказа на медицинскую сестру Качерук А.И. кызы.
4. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

И.А.Пенева



Жапаров А.В.
Каткалова М.Т.
Куликова Н.И.
Шуришская Ж.
Бережнина О.В.
Сапаркина В.И.
Саворонкина М.В.
Свердловская И.А.
Гушкова А.И.
Бережнина О.В.
Лавозан А.В.

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБДОУ №31 организована по следующим направлениям: Ежедневный контроль

- Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
- За соблюдением технологии приготовления пищи;
- Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока;
- Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб;
- Взятие проб из общего котла. Ежемесячный контроль
- Организация питьевого режима;
- Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты;
- Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока;
- Соблюдения температурных режимов хранения продуктов;
- Контроль качества обработки и мытья посуды;
- Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря;
- Проверка правил хранения продуктов и т.д;
- Результаты проверок фиксируются в щрнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию ДОУ;
- Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами.

**План работы бракеражной комиссии МБДОУ №31
на 2024/2025 учебный год.**

п/п	План мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь
2	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц 4
4	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
5	Контроль санитарносостояния гигиенического пищеблока	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, декабрь, март, май, июль.
7	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2022 - 2023 учебного года.	Члены бракеражной комиссии	Декабрь

10	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
11	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола воспитанников по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
13	Хранение овощей и фруктов. Обработка перед приготовлением.	Члены бракеражной КОМИССИИ	Апрель
14	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Май
15	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Июнь
16	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Июль