

Администрация муниципального образования
«Таштагольского муниципального района»
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 14 «Аленушка»
(МБДОУ детский сад № 12 «Аленушка»)

УТВЕРЖДЕНО: Заведующий МБДОУ
детский сад №14«Аленушка»
_____ Скобелева О.Н.
приказ № 160-а от 15.09.2023 года

План работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год.

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 Детский сад № 14 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.
- Организация питьевого режима в группах;

Ежемесячный контроль

- Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря;
- 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 воспитанников;
- Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря;
- Проверка правил хранения продуктов и т.д;
- Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции.

• Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами 2.3/2.4.3590-20 от 01.01.2021 г., сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

№ п/п	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Утверждение плана работы 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	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии Шеф повар	Ежедневно
5	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Ежемесячно
6	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Ежемесячно
7	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ежемесячно
8	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2023-2024 учебного года»	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
9	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборки помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Ежемесячно
10	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Ежемесячно
11	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Периодически
14	соблюдение технологии приготовления блюд.	Шеф повар	Ежедневно
15	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2023-2024 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май