

**План работы бракеражной комиссии
МДОУ «Рязановский детский сад»
на 2025-2026 учебный год**

На основании 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 МДОУ «Рязановский детский сад» организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль:

1. Снятия бракеражной пробы членами бракеражной комиссии, находящимися в организации на момент подготовки готовой продукции к раздаче.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.).
3. Соблюдения технологии приготовления пищи.
4. Полноты закладки продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Наличия суточных проб.

Ежемесячный контроль:

1. Состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
2. Проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
3. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
4. Качества обработки и мытья посуды.
5. Соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся.
6. Качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

№ п/п	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и столовой для приема пищи Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август
2	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
3	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю

4	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
5	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
6	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
7	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
8	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2021-2022 учебного года».	Председатель бракеражной комиссии	Декабрь
9	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
10	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
11	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
12	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
13	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
14	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2025-2026 учебный год»	Председатель бракеражной комиссии	Май