

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 рецептов, 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 |