работы бракеражной комиссий в МОУ детском саду № 13 на 2024 год

Работа бракеражной комиссии в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 13 Кировского района Волгограда» 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.
- 5. Соблюдения санитарно-гигиенических норм работниками пищеблока.
- 6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
- 8. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль

- 1. Проверка состояния помещений пищеблока.
- 2. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
- 3. Контроль качества обработки и мытья посуды.
- 4. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания детей. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
- 5. Проверка правил хранения продуктов и т.д

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на Совещании при заведующей.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТ.

№ п/п	Мероприятия	Сроки выполне- ния	Ответствен- ный
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Август	Председатель комиссии
2.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в неделю	Члены комиссии
3.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии

№ п/п	Мероприятия	Сроки выполне-	Ответствен- ный
		кин	
4.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и	Сентябрь, декабрь,	Члены комиссии
	кухонного инвентаря	март, май	
5.	Контроль взвешивания порций, правил хранения продуктов, температурного режима	Октябрь	Члены комиссии
6.	Проверка качества используемой посуды. Соблюдение технологии закладки продуктов	Ноябрь	Члены комиссии
7.	Отчет на Совещании при заведующей о проделанной работе комиссии	Декабрь	Председатель комиссии
8.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока	Январь	Члены комиссии
9.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Наличие суточных проб, маркировка банок	Февраль	Члены комиссии
10.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением	Март	Члены комиссии
11.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	Апрель	Члены комиссии
12.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря	Май	Члены комиссии
13.	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
14.	Работа с родителями (на родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
15.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2024 год»	Май	Председатель комиссии