

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МБДОУ — д/с № 12 х. Бойкопонура

/З.П. Скорнякова /

от « 12 » 12 20 12 г.



План работы бракеражной комиссии МБДОУ — д/с №12 х. Бойкопонура

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 МБДОУ — д/с № 12 х. Бойкопонура организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль:

- * Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, 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, уголков гигиены, наличие и оформление Папок здоровья в группах ДОУ;
- * Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов;
- * 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.;
- * Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

**План
работы бракеражной комиссии
МБДОУ — д/с №12 х.Бойкопонура**

№ п/п	Название 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	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
5	Контроль санитарно-гигиенического состояния 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
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 текущего учебного года». Правила хранения овощей, сыпучих продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
10	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 соответствия порции, взятой произвольно со стола воспитанников по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
13	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
14	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии и приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май