

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 564 «ФИЛИПОК»



Утверждаю:  
Заведующий МАДОУ  
детский сад № 564 «Филипок»  
Колесникова Л.М.

Введен в действие приказом № 59-О  
от 02.07.2024 г.

**ПЛАН**  
**работы бракеражной комиссии и комиссии по питанию**  
**на 2024-2025 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 организована по следующим правилам:

• 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. Соблюдение технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

• Ежемесячный контроль

1. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в группах.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания воспитанников.
7. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.



## 8. Проверка правил хранения продуктов.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы пищеблока. Отчеты по проведению контрольных обходов обсуждаются на советах по питанию МАДОУ.

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

| № п/п | Название мероприятия  | Сроки          | Ответственные              |
|-------|---|----------------|----------------------------|
| 1     | Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год. | август         | члены бракеражной комиссии |
| 2     | Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.  | ежедневно      | члены бракеражной комиссии |
| 3     | Контроль сроков реализации продуктов  | 1 раз в неделю | члены бракеражной комиссии |
| 4     | Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд  |                | члены бракеражной комиссии |
| 5     | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока   | постоянно      | члены бракеражной комиссии |
| 6     | Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря   | 1 раз в месяц  | члены бракеражной комиссии |
| 7     | Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов   | 1 раз в месяц  | члены бракеражной комиссии |
| 8     | Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.  | 1 раз в месяц  | члены бракеражной комиссии |
| 9     | Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2024-2025 уч.года»   | декабрь        | члены бракеражной комиссии |
| 10    | Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока   | январь         | члены бракеражной комиссии |
| 11    | Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Наличие маркировки, суточных проб.                                     | февраль        | члены бракеражной комиссии |

|    |  |            |                            |
|----|--|------------|----------------------------|
| 12 | Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола у воспитанников по весу с контрольной порцией. | март       | члены бракеражной комиссии |
| 13 | Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением  | апрель     | члены бракеражной комиссии |
| 14 | Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд                         | май        | члены бракеражной комиссии |
| 15 | Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря  | июнь       | члены бракеражной комиссии |
| 16 | Организация питания в группах  | ежемесячно | члены бракеражной комиссии |
| 17 | Выполнение режима питания в летний период  | июль       | члены бракеражной комиссии |
| 18 | Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2024-2025 уч.год»              | август     | члены бракеражной комиссии |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 294690421595703939189969587970239985033448729930

Владелец Колесникова Лилия Михайловна

Действителен с 04.06.2024 по 04.06.2025