

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида № 138» городского округа Самара  
443115, г. Самара, ул. Тополей, 16  
тел. (846) 925-95-49, (846) 925-71-24 e-mail: [so\\_sdo.ds138@samara.edu.ru](mailto:so_sdo.ds138@samara.edu.ru)

---

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад №138»  
г.о.Самара  
Н. Н. Болясова  
Приказ № 129-25-од от 01.09.2023 г.

### ПЛАН работы бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 138» г.о.Самара на 2023-2024 уч.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 в МБДОУ «Детский сад № 138» г.о.Самара организована по следующим направлениям:

#### Ежедневный контроль

- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и т.д);
- Соблюдение технологии приготовления пищи;
- Соблюдение санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока;
- Соблюдение 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;
- Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря;
- Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока;
- Проверка 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;
- Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию ДОУ.
- Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственный
1.	Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Август	Члены бракеражной комиссии
2.	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
3.	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима, соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	Ежедневно	Председатель комиссии, медсестра
4.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
5.	Соответствие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов.	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
6.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
7.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
8.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок, кухонного инвентаря.	Сентябрь, декабрь, март, май	Члены бракеражной комиссии
9.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Октябрь	Члены бракеражной комиссии
10.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Ноябрь	Члены бракеражной комиссии
11.	Заседание комиссии по теме: «Анализ работы бракеражной комиссии за первое полугодие 2020-2021 уч.года.	Декабрь	Члены бракеражной комиссии
12.	Контроль правил хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Январь	Члены бракеражной комиссии
13.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, ложки). Ведение журнала качества наличие суточных проб маркировка банок.	Февраль	Члены бракеражной комиссии
14.	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола воспитанников по весу с контрольной порцией.	Март	Члены бракеражной комиссии

15.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением	Март	Члены бракеражной комиссии
16.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Апрель	Члены бракеражной комиссии
17.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
18.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Май	Члены бракеражной комиссии
19.	Работа с родителями (на общих и групповых родительских собраниях, индивидуальная)	2 раза в год	Председатель комиссии, медсестра
20.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
21.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2022-2023 уч.год.»	Май	Члены бракеражной комиссии