

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида № 1 с приоритетным  
осуществлением деятельности по художественно-эстетическому  
направлению развития воспитанников»**

**ПРИКАЗ**

21.01.2022

№ ОД

Г. Красноуфимск

**О создании бракеражной комиссии на 2022 год**

В целях контроля за организацией и качеством питания воспитанников, а также соблюдения технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания в МАДОУ,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию (здание ул. Советская, 49А) в следующем составе:

Председатель комиссии - заведующий Корекова Г.А.

Члены комиссии:

- Лошкарева И.А., старший воспитатель;
- Левкина Л.Г. - повар- бригадир;
- Артемьевских Е.Н., медсестра;
- Рсинова Е.П.- воспитатель;
- Албегова Д. М.- представитель родительской общественности;
- Новикова Е.В. - технолог;

2. Создать бракеражную комиссию (здание ул. Свободы, 44) в следующем составе:

Председатель комиссии - заведующий Корекова Г.А.

Члены комиссии:

- Вихирева А.С., заместитель заведующего;
- Орлова И.Л. - повар- бригадир;
- Артемьевских Е.Н., медсестра;
- Сальникова Л.В.- воспитатель;
- Ахмедова Гульнар Исраил Кызы - представитель родительской общественности;
- Новикова Е.В. . - технолог;
- Густякова О.И., представитель родительской общественности.

3. Бракеражной комиссии:

3.1. Обеспечить ежедневный контроль за качеством поступающих продуктов, условиями хранения, соблюдения всех технологических требований при приготовлении и раздаче пищи.

3.2. Определять соответствие массы отпускаемых блюд выхода указанному в меню.

3.2. Проводить ежедневную оценку качества приготовленных блюд перед каждой раздачей пищи по органолептическим показателям с отметкой в бракеражном журнале.

4. Комиссии обеспечить постоянный контроль за организацией и качеством питания.

5. Утвердить план работы бракеражной комиссии (Приложение 1).
6. Комиссии руководствоваться в своей работе Положением о бракеражной комиссии.
7. Возложить ответственность за ведение журналов бракеража:
  - скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок - на повара бригадира Орлову И.Л. и Левкину Л.Г. ;
  - готовой кулинарной продукции - на медицинскую сестру: Артемьевских Е.Н.
8. Секретарю Берестенко С.А. довести данные приказ до сведения всех заинтересованных лиц.
9. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Г.А.Корекова

С приказом ознакомлены:

План работы бракеражной комиссии  
на 2022 год

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
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»	Председатель, члены бракеражной комиссии	Сентябрь
2.	Контроль за составлением меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Проверка соблюдения санитарно-гигиенических норм хранения продуктов питания. Условия хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение температурного режима, сроков реализации, наличие сертификата соответствия.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
4.	Проверка технологии закладки продуктов. Контроль за соблюдением технологии приготовления блюд. Контроль взвешивания порций. Проверка выдачи готовых блюд из пищеблока в группу.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
5.	Контроль за обработкой яиц	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
6.	Контроль за обработкой столовой посуды в группах	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
7.	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке. Контроль санитарно-гигиенического состояния помещений пищеблока (производственных, складских), инвентаря и оборудования	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
8.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря Проверка качества используемой посуды.	Члены бракеражной комиссии	Ежемесячно
9.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2022года»	Члены бракеражной комиссии	июль
10.	Соблюдение графика уборки помещений пищеблока. Маркировка уборочного инвентаря	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
11.	Организация питания в группах: - соблюдение режима питания; - проверка объема блюд; - сервировка стола и воспитание культурно-гигиенических навыков у детей; - соблюдение воспитанниками правил культурного поведения за столом; - отношение воспитанников к приему пищи.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
12.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2022 год»	Члены бракеражной комиссии	декабрь

## План-график контроля за организацией и качеством питания

№ п/п	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
<b>Пищеблок и кладовая</b>					
1.	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов (соблюдение товарного соседства, санитарное состояние)	Бракеражная комиссия	1 раз в месяц	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
2.	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в ДООУ (наличие и правильность оформления сопроводительной документации)	Бракеражная комиссия	Периодически	Технические документы, сертификаты качества, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
3.	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Старший повар	ежедневно	Журнал регистрации температурного режима холодильного оборудования	Запись в журнале
		Медработник	1 раз в неделю		Проверка
4.	Условия хранения (соблюдение товарного соседства), сроки годности, своевременное использование скоропортящихся продуктов	Старший повар	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Бракеражная комиссия	1 раз в месяц	Акт при наличии нарушений	
5.	Соблюдение натуральных норм питания	Медработник	Ежедневно	Меню-требование	Анализ
6.	Закладка основных продуктов	Медработник	Ежедневно	Акт при наличии нарушений	Анализ документации взвешивание продуктов
7.	Качество приготовления пищи (соблюдение технологии приготовления пищи)	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции, пробы»	Методика органолептической оценки пищи
8.	Норма выхода блюд (вес, объем) по меню и по факту	Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт проверки	Контрольное взвешивание блюд
9.	Калорийность пищевого рациона	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Технологическая карта	Анализ
10.	Соблюдение графика режима питания (режим выдачи пищи с пищеблока группы)	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Акт при наличии нарушений	Контроль
11.	Организация питьевого режима	Медработник	Ежедневно	Акт при наличии нарушений	Контроль
12.	Санитарное состояние пищеблока, кладовой (обеспеченность уборочным инвентарем, моющими средствами, качество проведения	Медработник	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение

	генеральной уборки				
13.	Соблюдение требований к посуде, оборудованию (качество посуды, маркировка, соблюдение правил мытья, хранения моющих средств)	Медработник	Ежедневно	Акт при наличии нарушений	Наблюдение, опрос
14.	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Медработник	Ежедневно	Журнал здоровья	Осмотр персонала на наличие простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет кишечных инфекций
		Заведующий	Периодически	Журнал, санитарные книжки	Анализ документации
15.	Качество дезинфекционных средств	Бракеражная комиссия	Периодически	Сертификаты	Анализ
16.	Выполнение нормативно-правовой базы по организации питания	Заведующий	Постоянно	Законодательные документы, правила и нормативы, требования	Изучение, выработка управленческих решений, разработка документации, приказы, памятки и т.д.
17.	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заведующий	Регулярно	Отчет, справки, акты	Исполнение предписаний
<b>Организация питания детей в группах</b>					
1.	Соблюдение требований к посуде (количество одновременно используемой посуды по группам, качество посуды, маркировка; хранение посуды и столовых приборов; соблюдение правил мытья посуды и столовых приборов, хранение моющих средств для мытья посуды)	Медработник	Ежедневно	Акт при наличии нарушений	Наблюдение, опрос
2.	Наличие пищевых отходов (контроль за правильностью сбора отходов, очистка ведер с пищевыми отходами, их обработка)	Медработник	Ежедневно	Акт при наличии нарушений	Наблюдение, опрос
3.	Подготовка к приему пищи (внешний вид младшего воспитателя, подготовка столов, дежурство детей)	Медработник	Ежедневно	Справка	Наблюдение, опрос