

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
"Центр развития ребенка-детский сад № 4" городского округа закрытое
административно-территориальное образование
город Межгорье Республики Башкортостан
(МАДОУ ЦРР-д/с № 4 ЗАТО Межгорье Республики Башкортостан)

ПРИКАЗ

03.09.2020

№ 104 о/д

Межгорье

О создании бракеражной комиссии
на 2020-2021 учебный год

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

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:
Председатель комиссии - заведующий Якимович С.Н.

Члены комиссии:

- Мифтахова Л.Р., старший повар;
- Антипина Н.С., медсестра;
- Панарина И.Н., медсестра;
- Ткачева Н.В., представитель родительской общественности;
- Макарова О. А. - инженер-технолог МАУ Центр «Логос»;
- Усманова Т. Ш. – методист МАУ Центр «Логос».

2. Замещающий состав комиссии на время отпусков, болезни:

- Рудометова Н.Н., старший воспитатель;
- Бритова А.С., повар;
- Антипина Н.С., медсестра;
- Панарина И.Н., медсестра;
- 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 старшего повара Мифтахову Л. Р. (лицо, ее замещающее – Бритова А.С.);
 - готовой кулинарной продукции – на медицинских сестер: Антипину Н. С., Панарину И. Н.
8. Приказ довести до сведения всех заинтересованных лиц.
9. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



ch

С.Н.Якимович

С приказом ознакомлены:

03.09.2020 г.

	Рудометова Н.Н.
	Мифтахова Л.Р.
	Антипина Н.С.
	Панарина И.Н.
	Ткачева Н.В.
	Бритова А.С.
	Густякова О.И.

План работы бракеражной комиссии
на 2020-2021 учебный 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 2020-2021 учебного года»	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
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 2020-2021 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май

План-график контроля за организацией и качеством питания

№ п/п	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
Пищеблок и кладовая					
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 ДОУ (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 Проверка
		Медработник	1 раз в неделю		
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
			1 раз в полугодие	Санитарные книжки	Анализ документов
		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
Организация питания детей в группах					
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