**Утверждено**

 приказом по МБДОУ

«ЯСЛИ-САД № 180 Г.ДОНЕЦКА»

от 31.08.2023 № 39

Заведующий Т.И.Журавель

**План**

**работы бракеражной комиссии**

**на 2023-2024 учебный год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Мероприятия** | **Дата** | **Ответственные** |
| 1. | Заседания бракеражной комиссии:1. Ознакомление членов бракеражной комиссии с документацией по организации питания в МДОУ.2. Выборы секретаря бракеражной комиссии1. Организация питания в МДОУ. 2. Соблюдение технологий приготовления пищи, норм закладки сырья.1. Результаты контроля за качеством продуктов питания.2. Отчет о работе с поставщиком продуктов питания.1. Качество питания в МДОУ | 1 раз в квартал Сентябрь, 2023Декабрь, 2023Март, 2024;Июнь, 2024 | Журавель Т.И., председательЧлены комиссии |
| 2 | Проверка количества закладываемых продуктов для приготовления пищи | Ежедневно  | Члены комиссии |
| 3 | Оценка обработки пищевых продуктов | Ежедневно | Члены комиссии |
| 4. | Проверка хранения продуктов питания, соблюдения правил и условий их хранения | 2 раза в месяц | Члены комиссии |
| 5. | Контроль за правильностью составления меню раскладок | Ежедневно  | Члены комиссии |
| 6. | Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд | Ежедневно  | Члены комиссии, согласно графику |
| 7. | Отслеживание соблюдения санитарных и гигиенических требований на пищеблоке | Ежедневно  | Члены комиссии |
| 8. | Разъяснительная работа с педагогами по организации питания обучающихся | 1 раз в месяц | Журавель Т.И., заведующий |
| 9. | Контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи  | Ежедневно | Члены комиссии |
| 10. | Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока | Ежедневно | Члены комиссии |
| 11. | Органолептическая оценка готовой пищи, (определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.) | Ежедневно  | Члены комиссии |
| 12. | Проверка соответствия объема порций количеству детей | Ежедневно | Члены комиссии |
| 13 | Контроль за отбором суточных проб всех готовых блюд. | Ежедневно | Члены комиссии |
| 14 | Проверка холодильного оборудования | 1 раз в месяц | Члены комиссии |
| 15. | Составление актов по результатам контроля; при установлении факта недоброкачественности любого пищевого продукта, а также на пищевой продукт с большим процентом отхода. | Постоянно, в течение учебного года | Журавель Т.И., председатель, члены комиссии |