

Принято
на Педагогическом совете
МДОУ «ЦРР – Детский сад №17
Протокол № 4 от 16.10.2014

Утверждаю:
Заведующий МДОУ
«ЦРР – Детский сад № 17»
Е. А. Федосеева
Приказ № 25/п от 19.10.2014



**План работы
бракеражной комиссии
в МДОУ «ЦРР - Детский сад № 17 «Малыш»**

№ п/п	Тема контроля	Кратность контроля	Показатели контроля	Ответственный
<i>Организация приготовления пищи на пищеблоке</i>				
1	Проверка качества продуктов питания при приеме от поставщика	3 раза в неделю	Наличие и правильность оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания	Бракеражная комиссия
2	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов питания	1 раз в месяц	Соблюдение товарного соседства при транспортировке продуктов, санитарное состояние кузова	Бракеражная комиссия
3	Контроль условий хранения и сроков годности продуктов питания	1 раз в месяц	Проверка соблюдения сроков реализации продуктов питания, использование скоропортящихся продуктов	Бракеражная комиссия
4	Контроль за исполнением обязательных требований законодательства в области ветеринарии за прием животноводческой продукции с последующей переработкой и наличие ветеринарных сопроводительных документов с последующим гашением сертификатов в системе «Меркурий»	1 раз в месяц	Проверка соблюдения сроков гашения сертификатов в системе «Меркурий», наличие ветеринарных сопроводительных документов, заполнение журналов систематических обследований подкарантинных объектов	Бракеражная комиссия
5	Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, температурный режим готовой пищи, холодильного оборудования	1 раз в неделю	Полнота, правильность и своевременность ведения документации (законительная ведомость, бракераж готовой и сырой продукции, температурный режим в складских и производственных помещениях, соблюдение правил личной гигиены)	Медицинская сестра
6	Закладка продуктов, технология приготовления пищи	ежедневно	Закладка основных продуктов в котел по графику, соблюдение весовых норм закладки и технологии приготовления блюд	Бракеражная комиссия
7	Поточность	ежедневно	Недопустимость встречных	Медицинская

	производственных процессов		пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	сестра
8	Бракераж готовой продукции	ежедневно	Проверка качества готовой продукции, снятие пробы, выход по меню и выход по факту	Бракеражная комиссия
9	Выдача питания с пищеблока на группы	ежедневно	Соблюдение режима выдачи питания поваром, объем выдаваемых блюд в группы	Бракеражная комиссия
10	Столовая посуда, кухонный инвентарь	1 раз в месяц	Качество столовой посуды и кухонного инвентаря. Соблюдение маркировки на посуде и инвентаре. Контроль за качеством мытья кухонной посуды и инвентаря.	Бракеражная комиссия
11	Условия труда по рабочим местам	1 раз в месяц	Состояние электрооборудования. Освещенность помещений. Состояние вентиляции. Температурный режим.	Бракеражная комиссия
12	Санитарное состояние помещений пищеблока	1 раз в месяц, ежедневно	Проведение генеральной уборки. Обеспеченность уборочным инвентарем. Наличие качественных моющих и дезинфицирующих средств, правильность их применения	Медицинская сестра
13	Персонал	ежедневно	Осмотр персонала на наличие простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет кишечных инфекций. Соблюдение требований смены спецодежды	Медицинская сестра
14	Анкетирование родителей	1 раз в год	С целью определения режима питания на новый учебный год	Бракеражная комиссия
<i>Организация питания в группах</i>				
15	Столовая посуда	1 раз в неделю	Количество одновременно используемой посуды по группам. Качество посуды, маркировка кухонной посуды. Хранение посуды и столовых приборов. Соблюдение правил мытья посуды и столовых приборов. Хранение средств для мытья посуды	Медицинская сестра, заместитель заведующего по АХР
16	Подготовка к приему пищи по группам	ежедневно	Внешний вид помощника воспитателя. Подготовка столов. Организация дежурства детей. Сервировка стола в разные режимные моменты и соблюдение эстетики питания	Медицинская сестра, заместитель заведующего по УВР
17	Соблюдение режима	ежедневно	Соблюдение графика	Медицинская

	питания		получения пищи на пищеблоке, температура получаемых блюд с кухни. Безопасность доставки пищи в группу	сестра
18	Организация приема пищи в группах, доведение пищи до детей	ежедневно	Объем порций. Руководство воспитателя во время приема пищи детей. Работа воспитателей с детьми по вопросу плохого аппетита	Медицинская сестра, заместитель заведующего по УВР
19	Привитие культурно-гигиенических навыков и культуры поведения за столом	ежедневно	Роль воспитателя в привитии культурно-гигиенических навыков детям во время приема пищи. Умение детей пользоваться столовыми приборами. Обстановка в группе во время приема пищи. Распределение функциональных обязанностей воспитателя и младшего воспитателя во время кормления детей	заместитель заведующего по УВР
20	Обеспечение родителей и детей информацией об организации питания в ДОО	ежедневно	Правильность и своевременность вывешивания меню в групповой ячейке для родителей с указанием объема порций	заместитель заведующего по УВР
21	Наличие пищевых отходов	ежедневно	Контроль за правильностью сбора отходов, очистка ведер с пищевыми отходами, их обработка	Медицинская сестра
<i>Организация питьевого режима</i>				
22	Обеспечение питьевой водой группы	ежедневно	Своевременность приготовления кипяченой воды на пищеблоке, сроки ее хранения	Медицинская сестра
		ежедневно	Наличие кипяченой воды на группах, соблюдение сроков ее использования	

