

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
НУРЛАТ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ  
БАШКАРМА КОМИТЕТЫНУРЛАТ ШӘНӘРЕ  
13 ичे «Талым» балалар бакчасы»  
мәктәпкәчә белем муниципаль бюджет  
учреждениесе

Яшьләр ур,8, Нурлат шәһәре,  
Нурлат районы, Татарстан Республикасы, 423040



РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН  
ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ  
НУРЛАТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение «Детский сад № 13 « Ивушка » г. Нурлат  
Республики Татарстан»

ул.Молодёжная,8, г. Нурлат, Нурлатский район,  
Республика Татарстан, 423040

Телефон: 8(84345)21771, E-mail: ARV0103@yandex.ru

## ПРИКАЗ

«29 » июня 2016 г

№99

О создании бракеражной комиссии на 2016-2017 учебный год

В целях осуществления контроля за санитарно-гигиеническими нормами, правильностью составления меню, организация работы на пищеблоке и качеством приготовлением пищи.

Приказываю

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Абдуллина Р.В- председатель

Веренцова Т.И- старшая медсестра

Сафина Г.З – председатель профкома

Ахмадеева Г.И повар

Халитова Л.И- повар

Аглиуллина М.А- завхоз

2. Деятельность комиссии регламентировать положением о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад №13 «Ивушка» и по плану работы

Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

С приказом ознакомлены

Абдуллина Р.В- Р.В.

Веренцова Т.И- М.Ф.

Сафина Г.З – Г.З.

Ахмадеева Г.И Г.И.

Халитова Л.И- Л.И.

Аглиуллина М.А- М.А.

Заведующий Р.В. Р.В. Абдуллина

Утверждено  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 13 «Ивушка»  
Абдуллина Р.В.  
«29 » августа 2016 г.  
приказ № 99

***План работы***

***бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 13 «Ивушка»***  
***на 2016-2017 учебный 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 № 13 «Ивушка» организована по следующим направлениям:

**• Ежедневный контроль**

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

**• Ежемесячный контроль**

1. Организация питьевого режима, соблюдение гигиены в группах.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания воспитанников . Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
8. Проверка правил хранения продуктов и т.д

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в журнале проверок бракеражной комиссии. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на собрании работников

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

### *План работы бракеражной комиссии*

*на 2016-2017 учебный год.*

<b>№</b>	<b>Название мероприятия</b>	<b>Ответственные</b>	<b>Сроки</b>
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.	Члены бракеражной комиссии	сентябрь
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в мес
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2016-2017 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
10.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды	Члены бракеражной комиссии	Февраль

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в журнале проверок бракеражной комиссии. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на собрании работников

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

### *План работы бракеражной комиссии*

*на 2016-2017 учебный год.*

<b>№</b>	<b>Название мероприятия</b>	<b>Ответственные</b>	<b>Сроки</b>
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.	Члены бракеражной комиссии	сентябрь
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в мес
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2015-2016 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
10.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды	Члены бракеражной комиссии	Февраль

	(тарелки, чашки, ложки, вилки), наличие суточных проб, маркировка банок.		
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола воспитанников по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2016-2017 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май