

**План работы
Комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу
готовой продукции в МАДОУ «Детский сад № 22 «Планета детства»
на 2022 год**

На основании Положения о Комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в МАДОУ «Детский сад № 22 «Планета детства», утвержденного приказом МАДОУ «Детский сад № 22 «Планета детства» от 29.12.2020 № 370 (далее по тексту – Комиссия), основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, с соблюдением требований в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19), работа Комиссии организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль:

1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек 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.
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 обучающихся.
7. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
8. Проверка правил хранения продуктов.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции и в актах проверки работы пищеблока. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СП (санитарными правилами), сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, постановлениями и распоряжениями, в том числе требованиями в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19).

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Ответственный
1.	Утверждение плана работы Комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции на 2022 год	Декабрь 2021	Комиссия
2.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока в рамках требований в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) и ОКИ	Январь 2022 Апрель 2022 Сентябрь 2022	Члены Комиссии
3.	Контроль сроков реализации продуктов. Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока. Маркировка уборочного инвентаря	Февраль 2022	Члены Комиссии
4.	Проверка качества используемой посуды. Маркировка посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов	Март 2022	Члены Комиссии
5.	Соблюдение требований охраны труда работниками пищеблока. Проверка знаний в соответствии требованиям СП. Обработка яиц перед приготовлением блюд	Апрель 2022	Члены Комиссии, Специалист по ОТ
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря. Ведение документации пищеблока	Май 2022	Члены Комиссии
7.	Правила хранения скоропортящихся продуктов. Хранение овощей и фруктов. Анализ работы Комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции за первое полугодие 2022 года	Июнь 2022	Члены Комиссии
8.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим, дата реализации продуктов	Июль 2022	Члены Комиссии
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика генеральных и текущих уборок помещений пищеблока	Август 2022	Члены Комиссии
10.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода готовых блюд. Ведение документации пищеблока	Сентябрь 2022	Члены Комиссии
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Наличие суточной пробы, маркировка банок	Октябрь 2022	Члены Комиссии

12.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами. Соблюдение норм выдачи готовых блюд по всем возрастным группам	Ноябрь 2022	Члены Комиссии
13.	Анализ работы Комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции за первое полугодие 2022 года. Анализ выполнения норм расхода продуктов на одного ребенка. Анализ работы с поставщиками продуктов за 2022 год	Декабрь 2022	Члены Комиссии