



Утверждаю:
Приказ №66 от 28.08.2026г
Директор Н.И.Игорелова/

План работы бракеражной комиссии в МКДОУ Савкинский детский сад на 2026-2027 учебный год

I. Организационные мероприятия

Сентябрь: Анализ санитарных книжек сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на учебный год .

3 раза в год: Проведение организационных совещаний комиссии .

Декабрь, май: Отчёт председателя комиссии на Совете ДОУ о проделанной работе .

II. Ежедневный бракераж готовой продукции

Члены комиссии приходят на снятие пробы за 30 минут до раздачи, предварительно ознакомившись с меню .

· Органолептическая оценка: Проверка каждого блюда по показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). Дегустация начинается с блюд со слабовыраженным запахом (супы), заканчивается сладкими блюдами .

· Контроль выхода порций: Фактическое взвешивание порционных блюд (допускается отклонение +3% от нормы) .

· Отбор суточной пробы: От каждой партии в маркированные ёмкости не менее 100 г. Хранение 48 часов при +2...+6 °С .

· Заполнение журнала: Фиксация результатов оценки и разрешения к раздаче (или запрета) .

III. Ежемесячный контроль и проверки

Мероприятие	Периодичность	Ответственный
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии, кладовщик
Проверка технологии закладки продуктов и выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб	1 раз в месяц	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	калькулятор, председатель

IV. Работа с персоналом и родителями

· Разъяснительная работа с педагогами: 3 раза в год (председатель,) .

· Выступления на родительских собраниях: 2 раза в год (председатель комиссии) .

План работы бракеражной комиссии в МКДОУ Савкинский детский сад на 2026-2027 учебный год

I. Организационные мероприятия

Сентябрь: Анализ санитарных книжек сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на учебный год .

3 раза в год: Проведение организационных совещаний комиссии .

Декабрь, май: Отчёт председателя комиссии на Совете ДОУ о проделанной работе .

II. Ежедневный бракераж готовой продукции

Члены комиссии приходят на снятие пробы за 30 минут до раздачи, предварительно ознакомившись с меню .

· Органолептическая оценка: Проверка каждого блюда по показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). Дегустация начинается с блюд со слабовыраженным запахом (супы), заканчивается сладкими блюдами .

· Контроль выхода порций: Фактическое взвешивание порционных блюд (допускается отклонение +3% от нормы) .

· Отбор суточной пробы: От каждой партии в маркированные ёмкости не менее 100 г. Хранение 48 часов при +2...+6 °С .

· Заполнение журнала: Фиксация результатов оценки и разрешения к раздаче (или запрета) .

III. Ежемесячный контроль и проверки

Мероприятие	Периодичность	Ответственный
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии, кладовщик
Проверка технологии закладки продуктов и выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб	1 раз в месяц	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	калькулятор, председатель

IV. Работа с персоналом и родителями

· Разъяснительная работа с педагогами: 3 раза в год (председатель,) .

· Выступления на родительских собраниях: 2 раза в год (председатель комиссии) .