

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №18 «МИШУТКА»  
(МБДОУ №18 «Мишутка»)

П Р И К А З

«10» июля 2024 г.

№ ДС18-11-358/4

г. Сургут

Об организации питания обучающихся  
в 2024-2025 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню - требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления в 2024-2025 учебном году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Организовать в МБДОУ № 18 «Мишутка», реализующего общеобразовательную программу дошкольного образования, с 1 сентября 2024 года питание обучающихся в соответствии с примерным меню для организации питания детей в возрасте от 6м. до 3 лет и от 3 до 7 лет, рассчитанным не менее чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей указанных возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДОУ:

1.1. для обучающихся с 12- часовым пребыванием 5-ти разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего дошкольного учреждения.

3. Утвердить график выдачи готового питания по группам (Приложение 1).

4. Утвердить график приема пищи на группах:

завтрак (по возрастным группам)	с 8.00 до 9.00;
второй завтрак	с 10.00 до 10.15;
обед	с 12.30 до 13.10;
полдник	с 14.40 до 15.45;
ужин	с 17.15 до 17.45

5. Возложить ответственность за организацию питания на следующих работников:

4.1. Ю.И. Воронкову, Л.В.Усольцеву, Г.В.Трушкину, медицинских работников БУ ХМАО – Югры СГКП № 4 за организацию питания в части:

4.1.1. Осуществления медицинского контроля за организацией питания в МБДОУ № 18 «Мишутка», в том числе за качеством поступающих продуктов,

правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи в период своего рабочего времени, утвержденного для осуществления деятельности в МБДОУ № 18 «Мишутка».

4.1.2. Осуществления контроля, за соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима на пищеблоке, выполнения санитарных требований ДОУ к пищеблоку с обязательной отметкой в «Журнале санитарного состояния учреждения» (ф. 309-у), не реже 1 раза в неделю.

4.1.3. Осуществления контроля за наличием витаминизированных напитков в меню, за подготовкой в соответствии с прилагаемыми инструкциями, сроками реализации температуры подачи.

4.1.4. Ежедекадного анализа подсчета данных о фактическом выполнении меню по продуктам питания, проведенных ответственным лицом, ведение «Ведомости контроля за рационом питания».

4.1.5. Осуществления оценки качества блюд, с отметкой результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в период своего рабочего времени, утвержденного для осуществления деятельности в МБДОУ № 18 «Мишутка».

4.1.6. Осуществления контроля за правильностью отбора и хранения суточных проб, проводимого ответственным лицом.

4.1.7. Ежедневного осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

4.1.9. Своевременного проведения плановых инструктажей, лекций, бесед, касающихся вопросов питания, согласно плану санитарно-просветительской работы, а также внеплановых при неблагоприятной эпидемиологической обстановке;

4.1.10. Своевременного информирования заведующего МБДОУ № 18 «Мишутка» о выявленных недостатках для принятия соответствующих мер.

4.2. Е.С.Осьмак, А.В.Казачкову- шеф-поваров за организацию планомерной и системной работы на пищеблоке, а также за:

4.2.1. разработку примерного меню;

4.2.2. составление ежедневного меню - требования накануне предшествующего дня, указанного в меню, с учетом норматива стоимости и требований сбалансированности и рациональности, а также норм на каждого ребенка, выхода готовых блюд, сбор подписей в меню ответственных лиц;

4.2.3. оформление меню-требования согласно примерному меню, с учетом требований сезона;

4.2.4. Возврат и дополнение продуктов в меню - требование оформлять не позднее 9.00 часов.

4.2.5. соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований на пищеблоке, в складских помещениях, санитарно-противоэпидемического режима с заполнением чек - листов;

4.2.6. рациональное ежедневное распределение обязанностей между работниками пищеблока в течение дня и организацию работы по приготовлению блюд в строгом соответствии с утвержденным меню-требованием и технологическими картами;

4.2.7. безукоризненное исполнение должностного функционала всеми работниками пищеблока;

4.2.8. организацию питания детей, имеющих ограничения;

4.2.9. строгое выполнение:

- предписаний, приказов, распоряжений (письменных, устных) вышестоящих инстанций, руководителя ДООУ, медицинских работников БУ СГКП № 4 по вопросам питания;

- инструкций по обработке продуктов (яиц, овощей, зелени и пр.);

- инструкций по обработке посуды и кухонного инвентаря.

- технологии приготовления блюд, закладки основных продуктов в строго определенной последовательности в присутствии медицинской сестры;

- времени приготовления и времени хранения готовой продукции;

- приема продуктов со склада на пищеблок под роспись, согласно меню-требованию, передачи продуктов под роспись сменному повару в конце рабочего дня и ежедневного контроля наличия продуктов утром следующего дня;

- выдачи готовой продукции с пищеблока на группы после снятия проб, расчета нормы готовой продукции, оформления разрешения, с соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;

- требований хранения суточных проб;

- требований к ведению и контролю к заполнению документации установленного образца на пищеблоке;

4.2.10. своевременное проведение замены информации на пищеблоке: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

4.2.11. обновление маркировки на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в рационе питания детей;

4.2.12. наличие на пищеблоке: «Правила охраны труда при эксплуатации электроприборов» (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке), инструкции по организации детского питания в ДООУ, медицинской аптечки, огнетушителя, диэлектрических ковриков около каждого прибора, инструкции по охране труда и технике безопасности.

4.3. А.А.Кузнецову, Н.Д.Мехонцеву, кладовщиков учреждения за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент, получаемых с базы продуктов, в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим МБДООУ № 18 «Мишутка», а также за:

4.3.1. наличие сертификатов качества на все поступающие продукты;

4.3.2. оформление актов в случае выявления некачественных пищевых продуктов и продовольственного сырья или их недостатка, с наличием подписей представителей ДООУ (медицинский работник, дежурный администратор, шеф - повар) и поставщика, в лице экспедитора;

4.3.3. проведение визуальной органолептической оценки доброкачественности пищевых продуктов, продовольственного сырья при их получении с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;

4.3.4. соблюдение всех норм и требований хранения продуктов питания, рациональное использование и наличие маркировки торгово-технологического оборудования (холодильные, морозильные камеры) в соответствии с требованиями СанПин, гигиеническое соответствие складских помещений, соблюдение личной гигиены;

4.3.5. выдачу с 14.00 до 16.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок, в соответствии утвержденному заведующим меню – требованию, под роспись получающего продукты со склада;

4.3.6. ежедневный и добор возврат продуктов питания, их оформление не позднее 09.00 часов;

4.3.7. проведение ежемесячной сверки остатков продуктов питания с ведущим бухгалтером отдела учета питания.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф - повару, поварам детского питания:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню - требованию.

5.2. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить запись о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке;

5.3. Поварам детского питания строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику (приложение 2).

5.4. Поварам детского питания производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

6. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на шеф-поваров Е.С.Осьмак, А.В.Казачкову.

7. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

7.1. Билецкого 14/1:

Председатель комиссии: А.А. Нухова, заведующий;

Члены комиссии:

Карпович А.А., заместитель заведующего по УВР;

медицинские работники БУ СГКП № 4, в период своего рабочего времени, утвержденного для осуществления деятельности в МБДОУ № 18 «Мишутка».

7.2. Крылова 36/1:

Председатель комиссии: А.А. Нухова, заведующий;

Члены комиссии:

Караева А.А., заместитель заведующего по УВР;

медицинские работники БУ СГКП № 4, в период своего рабочего времени, утвержденного для осуществления деятельности в МБДОУ № 18 «Мишутка».

8. Утвердить:

- 8.1. Положение о бракеражной комиссии МБДОУ № 18 «Мишутка» (Приложение 3);
- 8.2. План работы комиссии на год (приложение 4).
- 8.3. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовления пищи.
- 8.4. Ежеквартально регулярно предоставлять заведующему отчет в устной форме о результатах проделанной работы.
- 8.5. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (см. приложение 4 к приказу), необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
9. Возложить ответственность на воспитателей всех возрастных групп:
- за организацию питания в группах, согласно этическим и гигиеническим требованиям по организации питания, использование методов стимулирования, создание благоприятной атмосферы в период приема пищи;
  - использование индивидуального подхода к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
  - соответствие объема порций согласно нормам;
  - коррекцию действий младшего воспитателя в период организации и приема пищи;
  - организацию контроля за деятельностью младших воспитателей в период проведения режимных моментов питания и выполнение ими требований СанПин в части организации питания;
  - соблюдение личной гигиены и безоговорочного исполнения требований личной гигиены младшими воспитателями групп в период исполнения ими должностного функционала;
  - ознакомление родителей с ежедневным меню;
  - организацию и проведение работы с детьми и их родителями по вопросам формирования полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания, этикета с позиции здоровьесбережения.
10. Возложить ответственность на младших воспитателей всех возрастных групп за четкое исполнение требований СанПин и соблюдение личной гигиены, а также всех норм, требований, распоряжений, касающихся проведения режимных моментов по питанию: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин:
- условия получения, хранения и реализации готовой продукции;
  - время получения на пищеблоке готовой продукции;
  - сервировка;
  - получение и выдача в полном объеме продуктов питания;
  - обслуживание воспитанников во время приема пищи;
  - взаимодействие с детьми;
  - время приема пищи.
11. Приказ по МБДОУ от 15.07.2022г. № ДС18-11-336/2 «Об организации питания обучающихся в 2024/2025 учебном году» считать утратившим силу.
12. В период временного отсутствия (болезнь, командировка, отпуск и пр.) лиц, ответственных за организацию питания в ДОУ, их обязанности возлагаются на

других работников дошкольного учреждения, назначенных приказом заведующего МБДОУ.

13. Общий контроль за организацией работы бракеражной комиссии и за исполнением в полном объеме настоящего приказа оставляю за собой.

14. Настоящий приказ вступает в силу с 01.09.2024г.

Заведующий

А.А. Нухова

**ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ НА ГРУППЫ  
МБДОУ №18 «МИШУТКА» (СЕМЕНА БИЛЕЦКОГО 14/1)**

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Группа раннего возраста № 14 «Ладушки» (6 мес-1 год)	8.00 – 8.01	9.30 – 9.31	11.10- 11.15	13.20 – 13.21	17.00-17.01
Группа раннего возраста № 2 «Капитошка» (2-3)	8.01 – 8.02	9.31 – 9.32	11.30- 11.35	15.00 – 15.01	17.01 – 17.02
Группа раннего возраста № 1 «Колобок» (2-3)	8.02 – 8.03	9.32 – 9.33	11.40-11.45	15.01 – 15.02	17.02 – 17.03
2 младшая группа № 3 «Теремок» (3-4)	8.03– 8.04	9.33 – 9.34	11.45 – 11.47	15.02 – 15.03	17.03 – 17.04
2 младшая группа № 4 «Радуга» (3-4)	8.04 – 8.05	9.34 – 9.35	11.47 – 11.49	15.03 – 15.04	17.04 – 17.05
Средняя группа № 5 «Солнышко» (4-5)	8.05 – 8.06	9.35– 9.36	11.49– 11.51	15.04 – 15.05	17.05 – 17.06
Средняя группа № 7 «Весняночка» (4-5)	8.06 – 8.07	9.36 – 9.37	11.51– 11.53	15.05 – 15.06	17.06 – 17.07
Средняя группа №8 «Степашка» (4-5)	8.07 – 8.08	9.37 – 9.38	11.53 – 11.55	15.06 – 15.07	17.07 – 17.08
Старшая группа № 6 «Семицветик» (5-6)	8.08 – 8.09	9.38 – 9.39	11.55– 11.57	15.07 – 15.08	17.08 – 17.09
Старшая группа № 9 «Веселые человечки» (5-6)	8.09 – 8.10	9.39 – 9.40	11.57 – 11.59	15.08 – 15.09	17.09– 17.10
Старшая группа №12 «Умка» (5-6)	8.10 – 8.11	9.40 – 9.41	11.59 – 12.01	15.09 – 15.10	17.10 – 17.11
Старшая группа №13 «Светлячок» (5-6)	8.11 – 8.12	9.41 – 9.42	12.01– 12.03	15.10 – 15.11	17.11 – 17.12
Подготовительная группа № 10 «Ягодка» (6-7)	8.12 – 8.13	9.42 – 9.43	12.03 – 12.05	15.11 – 15.12	17.12 – 17.13
Подготовительная группа № 11 «Кораблик» (6-7)	8.13– 8.14	9.43 – 9.44	12.05 – 12.07	15.12 – 15.13	17.13 – 17.14

**ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ НА ГРУППЫ  
МБДОУ №18 «МИШУТКА» (КРЫЛОВА 36/1)**

<b>Группа</b>	<b>Завтрак</b>	<b>Второй завтрак</b>	<b>Обед</b>	<b>Полдник</b>	<b>Ужин</b>
<b>Группа раннего возраста № 14 «Кроха» (1-1,5)</b>	8.00 – 8.01	9.30 – 9.31	11.30- 11.35	15.00-15.01	17.00-17.01
<b>Группа раннего возраста № 1 «Звоночки» (1,5-2)</b>	8.01 – 8.02	9.31 – 9.32	11.40-11.45	15.01 – 15.02	17.01 – 17.02
<b>2 младшая группа №2 «Акварельки» (3-4)</b>	8.02 – 8.03	9.32 – 9.33	11.45 – 11.47	15.02 – 15.03	17.02 – 17.03
<b>2 младшая группа № 3 «Мультишки» (3-4)</b>	8.03– 8.04	9.33 – 9.34	11.47 – 11.49	15.03 – 15.04	17.03 – 17.04
<b>2 младшая группа №5 «Ладушки» (4-5)</b>	8.04 – 8.05	9.34 – 9.35	11.49– 11.51	15.04 – 15.05	17.04 – 17.05
<b>Средняя группа №7 «Колосок» (4-5)</b>	8.05 – 8.06	9.35– 9.36	11.51– 11.53	15.05 – 15.06	17.05 – 17.06
<b>Средняя группа № 8 «Полянка» (4-5)</b>	8.06 – 8.07	9.36 – 9.37	11.53 – 11.55	15.06 – 15.07	17.06 – 17.07
<b>Старшая группа № 6 «Березка» (5-6)</b>	8.07 – 8.08	9.37 – 9.38	11.55– 11.57	15.07 – 15.08	17.07 – 17.08
<b>Старшая группа № 4 «Горошинки» (5-6)</b>	8.08 – 8.09	9.38 – 9.39	11.57 – 11.59	15.08 – 15.09	17.08 – 17.09
<b>Старшая группа № 9 «Львёнок» (5-6)</b>	8.09 – 8.10	9.39 – 9.40	11.59 – 12.01	15.09 – 15.10	17.09– 17.10
<b>Старшая группа № 12 «Жемчужинки» (5-6)</b>	8.10 – 8.11	9.40 – 9.41	12.01– 12.03	15.10 – 15.11	17.10 – 17.11
<b>Старшая группа № 13 «Звёздочка» (5-6)</b>	8.11 – 8.12	9.41 – 9.42	12.03 – 12.05	15.11 – 15.12	17.11 – 17.12
<b>Подготовительная группа № 10 «Пчёлка» (6-7)</b>	8.12 – 8.13	9.42 – 9.43	12.05 – 12.07	15.12 – 15.13	17.12 – 17.13
<b>Подготовительная группа № 11 «Зірнышки» (6-7)</b>	8.13– 8.14	9.43 – 9.44	12.07 – 12.09	15.13 – 15.14	17.13 – 17.14

ПРИЛОЖЕНИЕ 3  
к приказу от «10» июля 2024г №ДС18-11-358/4  
УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий  
\_\_\_\_\_ А.А. Нухова

### ГРАФИК ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ В КОТЕЛ

Наименование продуктов	Время			
	завтрак	обед	полдник	ужин
Молоко	6.30		12.00	15.00
Мясо на I блюдо		7.30		
Мясо на II блюдо		8.30		15.00
Рыба I блюдо		7.30		15.00
Рыба II блюдо		8.30		15.30
Овощи		10.00		13.30
Творожный блюда	6.30		13.00	14.30
Сухофрукты на III блюдо		8.00		13.30
Фрукты на III блюдо		10.00		15.00

ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО  
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКОГО САДА № 18 «МИШУТКА»

**1. Общие положения.**

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, Сборниками технических нормативов (сборниками рецептов), технико-технологическими картами, ГОСТами, техническими условиями.

**2. Основные задачи.**

2.1. Оценка органолептических показателей приготовленной продукции.

2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов при изготовлении продукции.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений.

2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления продукции.

2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного (здорового) питания.

**3. Содержание и формы работы.**

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно проводит органолептическую оценку продукции за 30 минут до начала раздачи готовой продукции.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование продукции, выход порции, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медицинского работника БУ СГКП № 4, кладовщика, шеф-повара (повара детского питания).

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее; сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в специальный «Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой продукции».

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится в медицинском блоке.

3.3. Органолептическая оценка дается каждому виду продукции отдельно (оцениваются температура, внешний вид, запах, вкус, консистенция, а также готовность и доброкачественность), в соответствии с требованиями ГОСТ Р 53104-2008.

3.4. Оценка «отлично» дается продукции, которая по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции соответствует утвержденной рецептуре и другим установленным требованиям.

3.5. Оценка «хорошо» дается продукции в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные отклонения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.6. Оценка «удовлетворительно» дается продукции в том случае, если в технологии ее приготовления были допущены незначительные отклонения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.7. Оценка «неудовлетворительно» дается продукции, имеющей следующие недостатки: посторонние, не свойственные продукции вкус и запах, изделия резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недозапеченные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие продукцию.

Такая продукция (блюдо) не допускается к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускается».

3.8. Оценка качества продукции заносится в журнал установленной формы и заверяется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.9. Оценка качества продукции «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании в присутствии заведующего.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении продукции, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.10. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю продукцию в посуде, содержащей готовую продукцию, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объем готовой продукции слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при выдаче в групповую посуду.

3.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение  $+ / - 3\%$  от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятиком для ополаскивания приборов, ложки, вилки, ножи, тарелки с указанием массы на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию, так и 10 порций), линейку.

#### **4. Управление и структура.**

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет ответственное лицо, назначенное по приказу заведующего МБДОУ.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- специалисты, назначенные по приказу заведующим МБДОУ<sup>1</sup>

#### **5. Заключительные положения.**

5.1. Срок действия настоящего Положение: до принятия нового.

---

<sup>1</sup> Шеф-повар (повар) не может быть членом бракеражной комиссии, так как он будет оценивать качество приготовленных им блюд

ПЛАН  
РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
НА 2024 - 2025 УЧЕБНЫЙ ГОД

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных мероприятий	сентябрь, январь, май	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	Ежеквартально	Члены комиссии (медицинский работник, председатель)
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на административном совете ДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Члены комиссии (медицинский работник, председатель)

