

Муниципальный бюджетный
дошкольный образовательный заклад
«Детский сад № 12»
муниципальной системы образования
города Ялта Республики Крым

Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 12»
муниципальной системы образования
городской округ Ялта
Республики Крым

Муниципальный бюджет мектепкече
белем бирү учреждениесе
«Балалар бакчасы № 12»
муниципальной системы образования
городской округ Ялта, Крым
Республикасы

ул. Привольная, д. 3, г. Ялта, г. Алушка, Республика Крым, 298676,
тел. (3654) 72-20-63, 72-12-90, e-mail: mbdou12alupka@mail.ru,
ОГРН 1159102017722 ИНН 9103062968 КПП 910301001
ОКПО 00802805

ПРИКАЗ

10.01.2022

№ 3 - од

О создании бракеражной комиссии в МБДОУ № 12

С целью усиления контроля за организацией питания детей, на основании СанПин 2.3/2.4.3590-20, Положения об организации питания в МБДОУ № 12, Положения о бракеражной комиссии в МБДОУ № 12,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую бракеражную комиссию МБДОУ № 12 на 2022 год в составе:

председатель: Шульгиненко К.Е. - заведующий

члены комиссии:

Анохина Т.И. - сестра медицинская по диетическому питанию

Петренко И.А. - педагог – психолог

Васылык Т. Н. - зам. зав. по ВМР

Тесленко Л.С. - зам. зав. по ХЧ

2. При отсутствии одного и или нескольких членов бракеражной комиссии (отпуск, временная нетрудоспособность) в состав назначаются лица из резерва комиссии:

Лебедева М.А. - медицинская сестра

Саврилова С.В. - делопроизводитель

3. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2022 год в срок до 15.01.2022

3. Членам бракеражной комиссии:

3.1. Проводить контроль организации питания в соответствии с Положением об организации питания в МБДОУ № 12, Положением о бракеражной комиссии в МБДОУ № 12.

3.2. Результаты текущих проверок отражать в соответствующей документации.

4. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

К.Е. Шульгиненко

С приказом ознакомлены:

1. Анохина Т.И.
2. Тесленко Л.С.
3. Лебедева М.А.
4. Петренко И.А.
5. Васылык Т.Н.
6. Саврилова С.В.



Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 12
Шульгиненко К.Б.



**План
работы бракеражной комиссии по контролю организации питания детей
на 2022 год**

№ п/п	Дата проведения	Содержание работы
1	январь	1. Разработка перспективного 10-дневного меню на зимне-весенний и летне-осенний периоды 2. Контроль выполнения требований при соблюдении поточности технологических процессов, первичной кулинарной обработки, технологии приготовления блюд 3. Контроль наличия контрольных порций, суточных проб 4. Контроль наличия и исправности технологического, холодильного оборудования 5. Контроль ведения соответствующей документации по организации питания 6. Наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество продукции 7. Сервировка стола. Соблюдение норм выдачи пищи 8. Наличие информационного листа для родителей. Наличие инструкций
2	февраль	1. Контроль выполнения требований к транспортировке, качеству, ассортименту, условиям хранения и реализации поставляемых продуктов питания, соблюдению товарного соседства 2. Контроль соблюдения требований к обработке яиц, переборке овощей, обработке мяса, рыбы, овощей 3. Контроль соблюдения режима питания, графика выдачи и раздачи пищи, сервировки стола в соответствии с меню-раскладкой, доведения норм выхода блюд до детей 4. Контроль соблюдения требований санитарии и гигиены 5. Наличие ксерокопий санитарной книжки с допуском к работе на водителя, документации на транспорт 6. Наличие и состояние спецодежды, СИЗ. Наличие моющих, дезинфицирующих средств
3	март	1. Мониторинг выполнения норм питания на 1 ребёнка в день в соответствии с рекомендуемым суточным набором продуктов, коррекция питания 2. Мониторинг химического состава, энергетической ценности суточного рациона 3. Мониторинг выполнения денсжных норм 4. Контроль соблюдения питьевого режима 5. Контроль ведения соответствующей документации по организации питания 6. Контроль соблюдения требований санитарии и гигиены 7. Наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество продукции 8. Соблюдение сроков реализации продуктов. Контроль температурного режима холодильников

		9. Проведение гигиенических процедур перед приёмом пищи. Организация детей перед приёмом пищи. Кормление детей 10. Обучение детей культурно-гигиеническим навыкам 11. Организация питьевого режима 12. Сервировка стола. Соблюдение норм выдачи пищи 13. Соблюдение товарного соседства. Качество получаемых продуктов
4	апрель	1. Контроль правильности отбора, хранения, оформления суточных проб готовой продукции 2. Контроль наличия контрольных порций, суточных проб 3. Контроль соблюдения режима питания, графика выдачи и раздачи пищи, сервировки стола в соответствии с меню-раскладкой, доведения норм выхода блюд до детей 4. Наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество продукции 5. Наличие и состояние спецодежды, СИЗ. Наличие моющих, дезинфицирующих средств 6. Наличие информационного листа для родителей. Наличие инструкций
5	май	1. Контроль соблюдения требований к обработке яиц, переборке овощей, обработке мяса, рыбы, овощей 2. Контроль наличия, состояния, маркировки, хранения кухонной и столовой посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, ветоши, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, СИЗ 3. Контроль соблюдения требований санитарии и гигиены 4. Наличие и состояние спецодежды, СИЗ. Наличие моющих, дезинфицирующих средств 5. Проведение гигиенических процедур перед приёмом пищи. Организация детей перед приёмом пищи. Кормление детей 6. Обучение детей культурно-гигиеническим навыкам 7. Организация питьевого режима
6	июнь	1. Разработка перспективного 10-дневного меню на зимне-весенний и летне-осенний периоды 2. Контроль соблюдения питьевого режима 3. Контроль наличия и исправности технологического, холодильного оборудования 4. Контроль ведения соответствующей документации по организации питания 5. Наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество продукции 6. Соблюдение сроков реализации продуктов. Контроль температурного режима холодильников 7. Сервировка стола. Соблюдение норм выдачи пищи 8. Соблюдение товарного соседства. Качество получаемых продуктов 9. Наличие информационного листа для родителей. Наличие инструкций
7	июль	1. Контроль соблюдения требований к обработке яиц, переборке овощей, обработке мяса, рыбы, овощей 2. Контроль наличия контрольных порций, суточных проб 3. Контроль соблюдения требований санитарии и гигиены 4. Наличие и состояние спецодежды, СИЗ. Наличие моющих, дезинфицирующих средств 5. Проведение гигиенических процедур перед приёмом пищи. Организация детей перед приёмом пищи. Кормление детей 6. Обучение детей культурно-гигиеническим навыкам

		7. Организация питьевого режима 8. Наличие информационного листа для родителей. Наличие инструкций
8	август	1. Контроль выполнения требований к транспортировке, качеству, ассортименту, условиям хранения и реализации поставляемых продуктов питания, соблюдению товарного соседства 2. Контроль соблюдения питьевого режима 3. Контроль соблюдения режима питания, графика выдачи и раздачи пищи, сервировки стола в соответствии с меню-раскладкой, доведения норм выхода блюд до детей 4. Наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество продукции 5. Сервировка стола. Соблюдение норм выдачи пищи 6. Наличие информационного листа для родителей. Наличие инструкций
9	сентябрь	1. Контроль выполнения требований при соблюдении поточности технологических процессов, первичной кулинарной обработки, технологии приготовления блюд 2. Контроль наличия, состояния, маркировки, хранения кухонной и столовой посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, ветоши, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, СИЗ 3. Контроль ведения соответствующей документации по организации питания 4. Контроль соблюдения требований санитарии и гигиены 5. Соблюдение сроков реализации продуктов. Контроль температурного режима холодильников 6. Соблюдение товарного соседства. Качество получаемых продуктов
10	октябрь	1. Контроль соблюдения требований к обработке яиц, переборке овощей, обработке мяса, рыбы, овощей 2. Контроль наличия и исправности технологического, холодильного оборудования 3. Контроль соблюдения требований санитарии и гигиены 4. Наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество продукции 5. Наличие и состояние спецодежды, СИЗ. Наличие моющих, дезинфицирующих средств 6. Сервировка стола. Соблюдение норм выдачи пищи 7. Проведение гигиенических процедур перед приёмом пищи. Организация детей перед приёмом пищи. Кормление детей 8. Обучение детей культурно-гигиеническим навыкам 9. Организация питьевого режима
11	ноябрь	1. Контроль правильности отбора, хранения, оформления суточных проб готовой продукции 2. Контроль наличия контрольных порций, суточных проб 3. Контроль соблюдения режима питания, графика выдачи и раздачи пищи, сервировки стола в соответствии с меню-раскладкой, доведения норм выхода блюд до детей 4. Соблюдение сроков реализации продуктов. Контроль температурного режима холодильников 5. Сервировка стола. Соблюдение норм выдачи пищи 6. Соблюдение товарного соседства. Качество получаемых продуктов 7. Наличие информационного листа для родителей. Наличие

		инструкций
12	декабрь	1. Контроль выполнения требований к транспортировке, качеству, ассортименту, условиям хранения и реализации поставляемых продуктов питания, соблюдению товарного соседства 2. Контроль ведения соответствующей документации по организации питания 3. Контроль соблюдения требований санитарии и гигиены 4. Наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество продукции 5. Наличие и состояние спецодежды, СИЗ. Наличие моющих, дезинфицирующих средств 6. Проведение гигиенических процедур перед приёмом пищи. Организация детей перед приёмом пищи. Кормление детей 7. Обучение детей культурно-гигиеническим навыкам 8. Организация питьевого режима