

**План
работы бракеражной комиссии
на 2020-2021 уч. г.**

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	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 (председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

П.5 «Об обеспечении
качества питания»

С целью обеспечения качества питания в ДООУ, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний,
приказываю:

1. Повару Денисовой К. А. обеспечить следующий комплекс мероприятий в помещении пищеблока:

- 1.1. Строгое соблюдение санитарно-гигиенического режима в помещениях пищеблока.
- 1.2. Строгий контроль соблюдения технологии приготовления и реализацией молочной, овощной и другой продукции.

Срок исполнения: постоянно

2. Кладовщику Распоповой Л. П.:

- 2.1. Обеспечить необходимое количество чистящих, моющих и дезинфицирующих средств во всех цехах пищеблока и в кладовой.
- 2.2. Своевременно проводить дез.обработку оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских помещений перед каждым завозом партии овощей, освободившихся мешков и другой тары.
- 2.3. Обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей.
- 2.4. Своевременно перебирать овощи, зачищать капусту с целью удаления гнили и отходов.
- 2.4.
- 2.5. Осуществлять своевременную замену пришедший в негодность столовый инвентарь и посуду.

Срок исполнения: постоянно

3. Воспитателю Трефиловой Н. В., Кладовщику Распоповой Л. П. ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

- 3.1. Надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений.
- 3.2. Правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды.
- 3.4. Личную гигиену сотрудников пищеблока.
- 3.5. Обеспечивать ежедневный контроль хранения продуктов и сроками реализации скоропортящихся продуктов.
- 3.6. Следить за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов и технологией приготовления пищи.

Срок исполнения: постоянно

4. Назначить комиссию в составе:

Кладовщик Распопова Л. П.
воспитатель Трефилова Н. В.
Помощник воспитателя Долматова А. И.

5. Комиссии проводить периодический осмотр технологического и холодильного оборудования 1 раз в квартал, с составлением акта.
Срок исполнения: постоянно

6. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

С приказом ознакомлены:

Заведующий



Панченкова С. Н.