

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 365» городского округа Самара
(МБДОУ «Детский сад № 365» г.о. Самара)**

адрес: 443042, Самарская область, г. Самара, ул. Флотская, д. 15 а
тел/факс: 2212831, e-mail.: mdou_365@mail.ru

Приложение № 1
к приказу № 34-од от 10.01.2022 г.

План работы бракеражной комиссии на 2022 год

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	2 раза в год	председатель комиссии
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в неделю	члены комиссии
3.	Контроль сроков реализации продуктов и соответствие их примерному меню и технологической карте	ежедневно	члены комиссии
4.	Соблюдение «товарного» соседства в холодильном оборудовании	ежедневно	члены комиссии
5.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1 - 2 раза в неделю	члены комиссии
6.	Наличие суточной пробы	ежедневно	члены комиссии
7.	Органолептическая оценка готовой продукции (цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и т.д.)	ежедневно, перед каждым приемом пищи	члены комиссии
8.	Проверка при выдаче блюд с пищеблока (соответствие выхода блюд по количеству воспитанников)	1 - 2 раза в неделю	члены комиссии
9.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока	ежедневно	члены комиссии
10.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока	ежедневно	члены комиссии

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 365» городского округа Самара
(МБДОУ «Детский сад № 365» г.о. Самара)**

адрес: 443042, Самарская область, г. Самара, ул. Флотская, д. 15 а
тел/факс: 2212831, e-mail.: mdou_365@mail.ru

Утверждаю
заведующий МБДОУ «Детский сад № 365» г.о. Самара
_____ Е.В. Гриднева
приказ № 34-од от 10.01.2022 г.

План работы бракеражной комиссии на 2022 год

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	2 раза в год	председатель комиссии
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в неделю	члены комиссии
3.	Контроль сроков реализации продуктов и соответствие их примерному меню и технологической карте	ежедневно	члены комиссии
4.	Соблюдение «товарного» соседства в холодильном оборудовании	ежедневно	члены комиссии
5.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1 - 2 раза в неделю	члены комиссии
6.	Наличие суточной пробы	ежедневно	члены комиссии
7.	Органолептическая оценка готовой продукции (цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и т.д.)	ежедневно, перед каждым приемом пищи	члены комиссии
8.	Проверка при выдаче блюд с пищеблока (соответствие выхода блюд по количеству воспитанников)	1 - 2 раза в неделю	члены комиссии
9.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока	ежедневно	члены комиссии
10.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока	ежедневно	члены комиссии