

**План работы  
бракеражной комиссии МКОУ «ООШ», д. Подборки  
на 2022 – 2023 учебный год**

на основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МКОУ «ООШ», д. Подборки организована по следующим направлениям:

- Ежедневный контроль
  1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
  2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.).
  3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
  4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
  5. Соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока
  6. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
  7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
  8. Взятие проб из общего котла
  
- Ежемесячный контроль
  1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
  2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
  3. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
  4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
  5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
  6. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами Положением о бракеражной комиссии.

<b>№п/п</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственные</b>
1.	Заседание членов комиссии по теме «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу учебного	Август	Члены бракеражной комиссии

	года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год»		
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
3.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1 – 2 раза в неделю	Члены бракеражной комиссии
5.	Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены бракеражной комиссии
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	Сентябрь, декабрь, март, май	Члены бракеражной комиссии
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим	Октябрь	Члены бракеражной комиссии
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов	Ноябрь	Члены бракеражной комиссии
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока	Январь	Члены бракеражной комиссии
10.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведене журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок	Февраль	Члены бракеражной комиссии
11.	Проверка соответствие порций, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией	Март	Члены бракеражной комиссии
12.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением	Март	Члены бракеражной комиссии
13.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	Апрель	Члены бракеражной комиссии
14.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного материала	Май	Члены бракеражной комиссии
15.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме «Анализ работы комиссии на 2022 2023 учебный год»	Май	Члены бракеражной комиссии