



План работы бракеражной комиссии МОУ «Печниковская СШ»

Цель: Обеспечение учащихся школы качественным горячим питанием, оценка соответствия пищи физиологическим потребностям учащихся

Задачи:

- Правильная организация работы школьной столовой;
- Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний учащихся;
- Предотвращение нарушений технологии приготовления пищи.

Состав комиссии:

Председатель Давыдова Е.Н., социальный педагог.

Члены комиссии:

Согрина С.В. учитель начальных классов.

Савелова И.А. воспитатель интерната.

Горбунов А. В., заместитель директора по АХР,

Пятунина Н. Г., представитель от родителей.

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдении технологий приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МОУ «Печниковская СШ» организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль.

1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 мин до принятия пищи детьми и ставит отметку в бракеражный журнал.
Завтрак, обед – Давыдова Е. Н.
Ужин – Савелова И.А..
2. Взятие проб из общего котла.
3. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.).
4. Соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
5. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
6. Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб.

Ежемесячный контроль.

1. Организация питьевого режима. Уголков гигиены. Наличие и оформление папок здоровья в классах.
2. Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.

6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка правил хранения продуктов.
7. Соблюдение технологии приготовления пищи.
8. Соблюдение полноты вложения продуктов при приготовлении блюд.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

Ежемесячный план работы бракеражной комиссии по посещению пищеблока на 2021-2022 учебный год.

№	Наименование проверки	Ответственные	Сроки
1	Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Проверка санитарных книжек у сотрудников пищеблока.	Члены бракеражной комиссии.	Август
2	Комплексная проверка состояния пищеблока. Маркировка посуды и кухонного инвентаря. Контроль сроков реализации рыбы. Наличие суточных проб.	Члены бракеражной комиссии.	Сентябрь
3	Наличие и своевременность ведения документации (журналы контроля). Контроль витаминизации блюд. Контроль сроков реализации мясных продуктов, курицы. Наличие суточных проб.	Члены бракеражной комиссии.	Октябрь
4	Проверка качества и обработки используемой посуды. Полотенца и ветошь. Наличие дезинфицирующих средств. Контроль сроков реализации молочных продуктов. Наличие суточных проб.	Члены бракеражной комиссии.	Ноябрь
5	Соблюдение правил хранения продуктов и товарного соседства. Соблюдение температурного режима. Контроль сроков реализации сыпучих продуктов. Наличие суточных проб.	Члены бракеражной комиссии.	Декабрь
6	Контроль взвешивания порций. Соблюдение графика уборки пищеблока. Наличие спецодежды. Контроль сроков реализации яиц. Наличие суточных проб.	Члены бракеражной комиссии.	Январь
7	Соответствие ежедневного меню десятидневному, утвержденному СЭС. Наличие сертификатов качества на приобретаемые продукты. Проверка правильности расчетов за питание (выборочно из общего списка). Наличие суточных проб.	Члены бракеражной комиссии.	Февраль

8	Проверка соответствия порции на обеде ГПД, взятой произвольно со стола детей по весу с контрольной порцией. Органолептическая проверка взятых блюд. Наличие суточных проб.	Члены бракеражной комиссии, представитель от родителей.	Март
9	Соблюдение технологии закладки продуктов. Обработка яиц перед приготовлением. Контроль сроков реализации продуктов по выбору. Наличие суточных проб.	Члены бракеражной комиссии.	Апрель
10	Готовность пищеблока и обеденного зала к лагерю с дневным пребыванием детей.	Члены бракеражной комиссии.	Май

Заседания членов бракеражной комиссии.

1. Утверждение плана работы комиссии на 2021-2022 учебный год. (сентябрь)
2. Анализ работы комиссии за 1 полугодие 2020 -2021 уч. года. (январь) Составление анкеты «Удовлетворённость обучающихся, родителей и учителей организацией питания в школьной столовой». Распределение обязанностей по оформлению в столовой «Уголка правильного питания».
3. Анализ работы комиссии за 2 полугодие 2021 уч. года. (июнь)