

УТВЕРЖДАЮ

Директор

МОУ «Печниковская СШ»

Давыдова Т.В.

Давыдова Т.В.
31.08.2023г.

**План работы
бракеражной комиссии
Муниципального общеобразовательного учреждения
«Печниковская средняя школа»
на 2023-2024 учебный год**

На основании Положения о бракеражной комиссии Муниципального общеобразовательного учреждения «Печниковская СШ», основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии организована по следующим направлениям:

• **Ежедневный контроль**

1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
4. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
5. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
6. Взятие проб из общего котла.

• **Ежемесячный контроль**

1. Организация питьевого режима.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка правил хранения продуктов и т.д.
Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.
Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

План работы бракеражной комиссии

на 2023-2024 учебный год

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Наличие санитарных книжек у сотрудников пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Август-сентябрь
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1 раза в четверть
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, декабрь, март, май
7.	Правила хранения мясных продуктов, курицы. Наличие и своевременность ведения журналов. Соблюдение температурного режима. Соблюдение технологии закладки продуктов	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Сроки реализации яиц.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь

9.	<p>Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2023-2024 учебного года».</p> <p>Культура питания в школьной столовой. Соблюдение технологии закладки продуктов.</p>	<p>Члены бракеражной комиссии</p> <p>Представители родительской общественности.</p>	Декабрь
10.	<p>Правила хранения сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока. Наличие спецодежды</p>	Члены бракеражной комиссии	Январь
11.	<p>Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки).</p> <p>Наличие суточных проб, маркировка инвентаря. Соответствие ежедневного меню, десятидневному, заверенному СЭС. Соблюдение технологии закладки продуктов</p>	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12.	<p>Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола обучающихся по весу с контрольной порцией. Органолептическая проверка блюд. Хранение овощей и фруктов.</p> <p>Соблюдение технологии закладки продуктов</p>	Члены бракеражной комиссии	Март
14.	<p>Обработка посуды и кухонного инвентаря, ветоши.</p> <p>Правила хранения молочной продукции, сыра, масла, творога. Наличие сертификатов качества на приобретаемые продукты.</p>	Члены бракеражной комиссии	Апрель
		бракеражной комиссии	
15.	<p>Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2023-24 учебный год».</p> <p>Соблюдение технологии закладки продуктов.</p> <p>Готовность пищеблока и обеденного зала к лагерю с дневным пребыванием.</p>	Члены бракеражной комиссии	Май

