Приложение к приказу № 82 от 31.08.2021 года

«Об организации горячего питания обучающихся на 2021 - 2022 учебный год»

# План работы бракеражной комиссии на 2021 – 2022 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 МБОУ «Новобайбатыревская СОШ»» организована по следующим направлениям:

# Ежедневный контроль

Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.

Контролирует:

* органолептические свойства приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
* соблюдение технологии приготовления пищи;
* полноту вложения продуктов при приготовлении;
* соблюдение санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока;
* соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока. Проверяет:
* наличие контрольного блюда и суточных проб.

# 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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Мероприятия** | **Сроки выполнения** | **Ответственный** |
| Проведение организационных совещаний | 4 раза в год | Председатель комиссии |
| Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд | Ежедневно | Члены комиссии |
| Контроль сроков реализации продуктов | 1 раз в месяц | Члены комиссии |
| Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд | 1–2 раза в неделю | Члены комиссии |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока | Постоянно | Член комиссии (медицинский работник,  председатель) |
| Разъяснительная работа с педагогами | 3 раза в год | Председатель комиссии, медицинский работник |
| Отчёт на общем собрании родителей | 1 раз в год | Председатель комиссии |