



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Чурачикская СОШ»

С.А. Лукиянов

*Присвоено № 14/5-А
от 31.08.2021*

План работы бракеражной комиссии по МБОУ «Чурачикская СОШ» 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 «Чурачикская СОШ» 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. Соблюдения 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.
 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.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Положением о бракеражной комиссии.