Утверждено приказом директора школы

 № 38 от 31.08.2022

Приложение №1

План

работы бракеражной комиссии МБОУ «Ишлейская СОШ»

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

организована по следующим направлениям:

**Ежедневный контроль**

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

Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.).

За соблюдением технологии приготовления пищи.

За полнотой вложения продуктов при приготовлении.

Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.

Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.

Взятие проб из общего котла.

**Ежемесячный контроль**

Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.

Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.

2. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.

Контроль качества обработки и мытья посуды.

Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся.

Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы пищеблока гимназии.

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