

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ «СОШ №17»

Н.С. Кротова
«01» сентября 2023 г.

План работы бракеражной комиссии на 2023-2024 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 «Средняя общеобразовательная школа №17» 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
1. Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
2. Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Постоянно	Члены бракеражной комиссии
3. Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Постоянно	Члены бракеражной комиссии
4. Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	2 раза в месяц	Члены бракеражной комиссии
5. Контроль обработки посуды и кухонного инвентаря.	Постоянно	Члены бракеражной комиссии