

Утверждаю
Директор школы

Т. В. Воробьева

**План работы
бракеражной комиссии
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Чепкас-Никольская основная общеобразовательная школа»
Шемуршинского муниципального округа Чувашской Республики
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 «Чепкас-Никольская основная ООШ» 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. 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 и помещения туалетной комнаты.
 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 обучающихся.
- Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды.
6. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. 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 2023-24 учебный год**

| № | Название мероприятия | Ответственные | Сроки |
|---|---|----------------------------------|--------|
| 1 | Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год. | Члены бракеражной комиссии | Август |

| | | | |
|----|---|----------------------------|------------------------------|
| 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 | 1-2 раза в неделю |
| 5 | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. | Члены бракеражной комиссии | Постоянно |
| 6 | Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря. | Члены бракеражной комиссии | Сентябрь, Декабрь, Март, Май |
| 7 | Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов. | Члены бракеражной комиссии | Октябрь |
| 8 | Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов. | Члены бракеражной комиссии | Ноябрь |
| 9 | Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2023- 2024 учебного года». | Члены бракеражной комиссии | Декабрь |
| 10 | Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока. | Члены бракеражной комиссии | Январь |
| 11 | Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). | Члены бракеражной комиссии | Февраль |
| 12 | Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. | Члены бракеражной комиссии | Март |
| 13 | Хранение овощей и фруктов. | Члены бракеражной комиссии | Март |
| 14 | Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд. | Члены бракеражной комиссии | Апрель |
| 15 | Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря. | Члены бракеражной комиссии | Май |
| 16 | Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2023-2024 учебный год» | Члены бракеражной комиссии | Май |

