

**План мероприятий  
по контролю организации горячего питания  
бракеражной комиссии  
на 2024-2025 учебный год**

<b>Название мероприятия</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Ответственные</b>
Проведение организационных совещаний	4 раза в год	Члены бракеражной комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
Контроль сроков реализации продуктов.	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	1-2 раза в неделю	Члены бракеражной комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Постоянно	Члены бракеражной комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Отчет на общем собрании родителей	1 раз в год	Председатель комиссии

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 «СОШ №2» 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 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 учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
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.