

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ «СОШ №17»

Н.С. Кротова
«02» сентября 2024 г.

План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 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. 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, сервировочного инвентаря.
6. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

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

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