

**План работы бракеражной комиссии  
МБОУ «Тасеевская СОШ №2»**

**по организации горячего питания на 2022-2023 учебный год**

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно - гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ «Тасеевская 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. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах.
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 учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

8. 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 производственных совещаниях, Управляющих советах школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Сан-ПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

#### План проведения мероприятий бракеражной комиссии

| №  | Название мероприятия   | Ответственные              | Сроки             |
|----|--|----------------------------|-------------------|
| 1. | Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года.<br>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,<br>Декабрь,<br>Март,<br>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 2020-2021 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). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок. | 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. Обработка яиц перед приготовлением.   | 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 2020-2021 учебный год» | Члены бракеражной комиссии | Май    |