

Утверждаю
Директор МБОУ «Тасеевская
СОШ №1» В.Л. Павшук



**План работы бракеражной комиссии
МБОУ «Тасеевская СОШ №1»
по организации горячего питания
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 «Тасеевская СОШ №1» 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, консистенция, 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.
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.
7. 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 совещаниях у директора. Бракеражная комиссия в своей деятельности

руководствуется САНПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

План работы бракеражной комиссии

на 2024 - 2025 учебный год

№ п/п	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Заседание членов комиссии «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года». Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	август
2.	Отслеживание 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	Постоянно
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии	1 -2 раза в неделю
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок т кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	1 раз каждую четверть
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 «Анализ работы за первое полугодие 2024 - 2025 учебного года»	Члены бракеражной комиссии	декабрь
10.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений	Члены бракеражной комиссии	январь
11.	Проверка наличие контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки). Ведение журнала качества, наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	январь
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	март
13.	Заседание членов бракеражной комиссии «Анализ работы комиссии за 2024 - 2025 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	май