# План работы бракеражной комиссии

Приложение

К приказу № \_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения

**«Ольховская средняя школа» на 2024-2025 учебный год**

На основании Положения о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного

общеобразовательного учреждения «Ольховская средняя школа», основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ «Ольховская СШ» 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 общей тары.

# 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. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. 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 советах по питанию школы.

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

# План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название мероприятия** | **Ответственные** | **Сроки** |
| 1. | Заседание членов комиссии по теме: |  | Август |
| «Готовность пищеблока и |  |
| обеденного зала к началу нового | Члены |
| учебного года. Наличие санитарных | бракеражной |
| книжек у сотрудников пищеблока. | комиссии |
| Утверждение плана работы |  |
| комиссии на новый учебный год. |  |
| 2. | Отслеживание составления меню в | Члены | Ежедневно |
| соответствии с нормами и | бракеражной |
| калорийностью блюд. | комиссии |
| 3. | Контроль сроков реализации | Члены | 1 раз в месяц |
| бракеражной |
| продуктов. |
| комиссии |
| 4. | Отслеживание технологии | Члены | 1-2 раза в неделю |
| приготовления, закладки продуктов, | бракеражной |
| выхода блюд. | комиссии |
| 5. | Контроль санитарно-гигиенического | Члены | Постоянно |
| бракеражной |
| состояния пищеблока. |
| комиссии |
| 6. | Комплексная проверка состояния | Члены | Сентябрь, декабрь, |
| пищеблока |  |
| бракеражной | март, май |
|  | комиссии |  |
| 7. | Контроль взвешивания порций, | Члены | Октябрь |
| правила хранения продуктов, |
| бракеражной |
| температурный режим. Дата |
| комиссии |
| реализации продуктов. |
| 8. | Проверка качества используемой | Члены | Ноябрь |
| посуды. Наличие контрольной |
| бракеражной |
| порции. Соблюдение технологии |
| комиссии |
| закладки продуктов. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 9. | Заседание членов бракеражной | Члены | Декабрь |
| комиссии по теме: «Анализ работы |
| бракеражной |
| комиссии за первое полугодие 2023- |
| комиссии |
| 2024 учебного года». |
| 10. | Правила хранения овощей, |  | Январь |
| сыпучих продуктов. Соблюдение | Члены |
| графика уборок помещений |
| бракеражной |
| пищеблока. |
| комиссии |
| 11. | Обработка используемой |  | Февраль |
| посуды (тарелки, чашки, ложки, | Члены |
| вилки). |
| бракеражной |
| Наличие суточных проб, |
| комиссии |
| маркировка банок. |
| 12. | Проверка соответствия порции, | Члены | Март |
| взятой произвольно со стола |
| бракеражной |
| обучающихся по весу с контрольной |
| комиссии |
| порцией. |
| 13. | Хранение овощей и фруктов. | Члены | Март |
| бракеражной |
| комиссии |
| 14. | Обработка посуды и кухонного | Члены | Апрель |
| инвентаря, соблюдение технологии | бракеражной |
| приготовления блюд. | комиссии |
| 15. | Правила хранения продуктов. | Члены | Май |
| бракеражной |
| Маркировка уборочного инвентаря. |
| комиссии |
| 16. | Заседание членов бракеражной | Члены | Май |
| комиссии по теме: «Анализ работы | бракеражной |
| комиссии за 2024-2025 учебный год» | комиссии |