

## **План работы бракеражной комиссии СШ имени Естая на 2022-2023 учебный год**

На основании Положения о бракеражной комиссии СШ имени Естая, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в СШ имени Естая организована 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 тд)
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, 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 правил хранения продуктов.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы. СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеенного зала к началу учебного года. Наличие 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	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	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, декабрь, март, май
7	Контроль взвешивания порции, 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