



Утверждаю

Директор МАОУ СОШ №1

Е.Н. Сафронова

План работы бракеражной комиссии на 2020-2021 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 МАОУ СОШ № 1 организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия ежедневно при снятии бракеражной пробы приводит:

1.1. Оценку органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);

1.2. соблюдение технологии приготовления пищи.

1.3. Полноту вложения продуктов при приготовлении.

1.4. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.

1.5. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.

1.6. Проверку наличия контрольного блюда и суточных проб.

1.7. 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 обучающихся

7. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

8. Проверка правил хранения продуктов.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на комиссиях по питанию ОУ. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки	Примечание
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены комиссии	август	
	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Члены комиссии	Ежедневно	
	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены комиссии	1 раз в месяц	
	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены комиссии	1-2 раза в неделю	
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены комиссии	Постоянно	
	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март, Май	
	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены комиссии	Октябрь	
	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки	Члены комиссии	Ноябрь	

	продуктов.			
	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2020-2021 учебного года»	Члены комиссии	Декабрь	
	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены комиссии	Январь	
	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены комиссии	Февраль	
	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены комиссии	Март	
	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением	Члены комиссии	Март	
	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены комиссии	Апрель	
	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены комиссии	Май	
	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2020- 2021 учебный год»	Члены комиссии	Май	