

Утверждаю
Приказ № 49 от 29.08.2024
Директор школы: /Маслякова Г.А./



План работы

бракеражной комиссии МБОУ «Хабоцкая оош» 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 «Хабоцкая оош»** 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.
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. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка правил хранения продуктов и т.д
8. Контроль заполнения журналов (гигиенический, температура и влажность помещений, температура в холодильниках, рециркуляторы воздуха)

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
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 бракеражной комиссии	Август
2.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
3.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
4.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
5.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка кухонного инвентаря. Обработка посуды и кухонного инвентаря	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
6.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
7.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Проверка обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки).	Члены бракеражной комиссии	Январь
8.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
9.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
10.	Подготовка школьной столовой к работе в летний период	Администрация школы Члены бракеражной комиссии	Май