



УТВЕРЖДАЮ
В.В.Филипович

Директор

План работы бракеражной комиссии на 2023/2024 учебный год

Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия 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

- Организация питьевого режима.
- Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
- Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
- Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
- Контроль качества обработки и мытья посуды.
- Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся.
- Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
- 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.

№	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 комиссии	Август
2	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены комиссии	Ежедневно
3	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены комиссии	1 раз в месяц

4	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены комиссии	1 раза в неделю
5	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены комиссии	Постоянно
6	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены комиссии	1 раз в четверть
7	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены комиссии	Постоянно
8	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены комиссии	Ноябрь
9	<u>Заседание</u> членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2023/2024 учебного года».	Члены комиссии	Декабрь
10	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока	Члены комиссии	Январь
11	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества. Наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены комиссии	Февраль
12	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены комиссии	Март
13	Хранение овощей и фруктов.	Члены комиссии	Март
	Обработка яиц перед приготовлением.		
14	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены комиссии	Апрель
15	Правила хранения продуктов.	Члены комиссии	Май
	Маркировка уборочного инвентаря.	Члены комиссии	
16	<u>Заседание</u> членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии в 2023/2024 учебном году»	Члены комиссии	Май