

«Утверждаю»
Директор МБОУ СОШ №256
ГО ЗАТО Фокино
Н.В. Маркова
«07» сентября 2021г.



**План работы
бракеражной комиссии МБОУ СОШ №256
на 2021/2022 учебный год**

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдении технологий приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии МБОУ СОШ №256 строится следующим образом.

Ежедневный контроль

Бракеражная комиссия ежедневно:

- приходит на снятие бракеражной пробы,
- оценки органолептических свойств приготовления пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.),
- соблюдение технологии приготовления пищи,
- за витаминизацией третьих блюд,
- полноты вложения продуктов при приготовлении,
- соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока,
- проверки наличия контрольного блюда и суточных проб,
- взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль

Организация питьевого режима. Уголки гигиены.

Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.

Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.

Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.

Контроль качества обработки и мытья посуды.

Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

Проверка хранения правил продуктов.

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

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный
1	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
2	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в квартал	Члены комиссии
3	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	Члены комиссии
4	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
5	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд в соответствии с примерным 10 – дневным меню	постоянно	Члены комиссии
6	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	1 раз в месяц	Члены комиссии
7	Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока	постоянно	Председатель, мед. работник
8	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	1 раз в квартал	Члены комиссии
9	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, мед. работник
10	Работа с родителями (на общих и классных родительских собраниях, индивидуальная)	2 раза в год	Председатель комиссии, мед. работник
11	Отчет на совещании при заведующем о проделанной работе	Декабрь, май	Председатель комиссии, ответственный за питание

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими нормами санитарного законодательства, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, методическими рекомендациями по функционалу бракеражной комиссии в образовательном учреждении, настоящим Положением о бракеражной комиссии и другими внутренними документами организации.