

Утверждаю
Директор школы Л.С.Батюта
Приказ от 12.08.2022 №64

План работы бракеражной комиссии по питанию на 2022-2023 учебный год в МБОУ МАЙСКАЯ СОШ

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 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. Соблюдения технологии приготовления пищи.
4. Полноты вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб.
7. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль.

1. Организация питьевого режима. Уголков гигиены. Наличие и оформление папок здоровья в классах.
2. Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка хранения правил продуктов.

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, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся. Утвердить состав бракеражной комиссии по контролю за качеством питания. Утвердить режим работы школьной столовой	Август	директор
2	Проверка десятидневного меню.	Сентябрь	директор повар
3	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	бракеражная комиссия
4	Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню.	Ежедневно	директор зам.директора по УВР повар
5	Анкетирование обучающихся и их родителей по питанию.	Ноябрь	замдиректора по УВР классные руководители
6	Контроль суточной пробы	Ежедневно	повар, бракеражная комиссия
7	Проверка табелей питания.	Ежемесячно	бухгалтер, повар
8	Контроль веса выдаваемых блюд	1 раз в неделю	бракеражная комиссия
9	Бракераж готовой продукции	Ежедневно перед выдачей блюд	бракеражная комиссия