

УТВЕРЖДЕНО:

приказом врио директора

ГБОУ ЛНР «Брянковская СШ №1»

_____ Л.А. Китаева

№ _____ от «____» _____ 202_ г.

**План работы
бракеражной комиссии
ГБОУ ЛНР «Брянковская СШ №1»
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 ГБОУ ЛНР «Брянковская СШ №1» 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. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.
2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.

3. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
6. Проверка правил хранения продуктов

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Бракерская комиссия в своей деятельности руководствуется Положением о бракерской комиссии.

УТВЕРЖДЕНО:

приказом врио директора

ГБОУ ЛНР «Брянковская СШ №1»

_____ Л.А. Китаева

№ _____ от «___» _____ 202_ г.

План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год

Мероприятия	Сроки	Ответственный
Проведение органолептической оценки готовой пищи	ежедневно	Члены комиссии
Контроль витаминизации блюд	ежедневно	Члены комиссии
Проверка выхода блюд	ежедневно	Члены комиссии
Контроль правильности составления ежедневного меню, выполнения перспективного 24-дневного меню	ежедневно	Директор школы
Проверка наличия на пищеблоке технологических карт блюд, их выполнение	ежедневно	Члены комиссии
Ведение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции	ежедневно	Члены комиссии
Контроль наличия контрольных блюд, суточных проб	ежедневно	Члены комиссии
Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд	периодически	Члены комиссии
Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	еженедельно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	еженедельно	Члены комиссии
Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока, за состоянием здоровья работников пищеблока	ежедневно	Мед. Работник Члены комиссии
Ведение Журнала здоровья	ежедневно	Мед. Работник Члены комиссии
Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм на пищеблоке и в обеденном зале	ежедневно	Члены комиссии
Контроль состояния оборудования столовой, кухонной и столовой посуды	периодически	Члены комиссии

Проверка на пригодность помещений, предназначенных для хранения продуктов	еженедельно	Члены комиссии
Проверка наличия инструкций по обработке продуктов, применению моющих средств, мытью посуды и т.п.	периодически	Члены комиссии
Проведение организационных совещаний	1 раз в четверть	Директор школы
Работа с родителями (на родительских собраниях)	по плану	Директор школы, Ответственный за организацию питания