

руководитель школы:  Ш.К. Кантарбаева



«Утверждаю»

**План работы
бракеражной комиссии**

**КГУ «Общеобразовательная средняя школа №2»
отдела образования Железинского района,
управления образования Павлодарской области
на 2023-2024 учебный год**

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно - гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в КГУ «ОСШ№2» отдела образования Железинского района, управления образования Павлодарской области организована по следующим направлениям:

• **Ежедневный контроль**

1. Член Бракеражной комиссии 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.

• **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. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

**План работы бракеражной комиссии
на 2023-2024 учебный год**

№	Название мероприятия	Ответственные	Форма	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	Справка	Август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии		Ежедневно
3.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	Акт	2 раза в месяц
4.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии		Постоянно
5.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Акт	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
6.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	Члены бракеражной комиссии		Октябрь
7.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Акт	Ноябрь
8.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Акт	Январь
9.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Акт	Февраль
10.	Проверка соответствие порции,	Члены бракеражной	Акт	Март

	взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	комиссии		
11	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Акт	Март
12	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Акт	Апрель
13	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Акт	Май
14	Протоколы проверок столовой	Члены бракеражной комиссии	Акт	Раз в месяц
15	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2023-2024 учебный год».	Члены бракеражной комиссии	Справка	Май