

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ
ПОДПИСЬЮ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"МАЛЫНСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА №36",
Зверева Наталья Павловна, Директор
Сертификат
00d5fc290a152103fc89496113502e6eeb
Действителен с 26.06.2024 по 19.09.2025

Утверждаю
Директор
МБОУ «"Малынская основная
школа №36
Н.П.Зверева
приказ от 30.08.2024г. №116

ПЛАН РАБОТЫ бракеражной комиссии

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 МБОУ «Малынская ОШ №36 организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия ежедневно при снятии бракеражной пробы приводит:
 - 1.1.Оценку органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
 - 1.2.соблюдение технологии приготовления пищи.
 - 1.3.Полноту вложения продуктов при приготовлении.
 - 1.4.Соблюдение санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
 - 1.5.Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
 - 1.6. Проверку наличия контрольного блюда и суточных проб.
 - 1.7. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль

1. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах.
 2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
 3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
 4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
 5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
 6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся.
 7. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
 8. 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 комиссиях по питанию ОО.
- Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки	Примечание
1	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август	
2	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно	
3	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц	
4	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю	
5	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно	
6	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март, Май	
7	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь	
8	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь	
9	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2020-2021 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь	
10	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь	
11	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение	Члены бракеражной комиссии	Февраль	

	журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.			
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март	
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март	
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель	
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май	
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2020-2021 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май	