

**План работы
бракеражной комиссии МКОУ «Ленинская СШ»
на 2023-2024 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 МКОУ «Ленинская СШ» 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. Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
 5. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
 6. Взятие проб из общего котла.

- **Ежемесячный контроль**
 1. Организация питьевого режима.
 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 учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
 7. Проверка правил хранения продуктов и т.д

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

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, перспективным меню, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

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

| № | Название мероприятия | Ответственные | 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 | Сентябрь |
| 2. | Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. | Члены бракеражной комиссии | Ежедневно |
| 3. | Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд. Органолептическая оценка блюд. | Члены бракеражной комиссии | Ежедневно |
| 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 | Один раз в квартал |
| 6. | Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов. Качество используемых продуктов (сертификаты качества) | Члены бракеражной комиссии | постоянно |
| 8. | Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов. | Члены бракеражной комиссии | постоянно |
| 9. | Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. | Члены бракеражной комиссии | Еженедельно |
| 10. | Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря. | Члены бракеражной комиссии | Еженедельно |
| 11. | Размещение информации об организации питания в школе на сайте школы. | Члены бракеражной комиссии | Ежемесячно |
| 12. | Заседание членов бракеражной комиссии по итогам деятельности комиссии: «Анализ работы комиссии за 2023-2024 учебный год» | Члены бракеражной комиссии | Май, январь |

Директор школы: Бессоннова А.В.