

«УТВЕРЖДАЮ»

директор МБОУ «Гимназия 40»

Т.В. Сергеева

**План работы бракеражной комиссии
МБОУ «Гимназии № 40»
на 2024-2025 учебный год.**

Основными целями бракеражной комиссии является контроль за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока. Работа бракеражной комиссии в МБОУ «Гимназии № 40» 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. 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 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.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами.

**План работы бракеражной комиссии на
2024-2025 учебный год**

№ п/п	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	Члены бракеражной комиссии	август

	работы комиссии на новый учебный год.		
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 раз 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	Правила хранения овощей, Сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
10	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки).	Члены бракеражной комиссии	Февраль
11	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией	Члены бракеражной комиссии	Апрель

Контроль качества продукции

8. Проверка качества продукции (продукты и т.д.)

Результаты проверки закладываются в журналы бракеражной комиссии, в отчет

по проверке работы пищеблока

Бракеражная комиссия в целях деятельности учреждается СанПиН 18/03/2002

План работы бракеражной комиссии на

2024-2025 учебный год

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Заседание членов комиссии по теме: «1 отборочный пищеблок и соблюдение гигиены к началу нового учебного года». Анализ санитарных данных у сотрудников пищеблока. Утверждение плана	Члены бракеражной комиссии	август