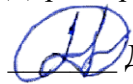


Утверждаю:

Директор школы



Дементьева Т.В.

от « 02 » сентября 2022 г.



## План работы бракеражной комиссии на 2022-2023 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 организована по следующим направлениям: Ежедневный контроль

№	мероприятия	сроки	ответственный
1	Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы	Ежедневно	Члены комиссии
2	Проведение органолептической пробы (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность)	Ежедневно	Члены комиссии
3	Следит за соблюдение технологии приготовления	Ежедневно	Члены комиссии
4	Следит за полнотой вложения продуктов при при готовлении.	Ежедневно	Члены комиссии
5	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.	Ежедневно	Члены комиссии
6	Соблюдение правил личной гигиены работника-ми пищеблока.	Ежедневно	Члены комиссии

7.	Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.	Ежедневно	Члены комиссии
8.	Взятие проб из общего котла.	Ежедневно	Члены комиссии
9	Контроль за правильностью составления ежедневного меню. выполнение 14-ти дневного меню.	Ежедневно	Члены комиссии
10.	Контроль витаминизации блюд.	Ежедневно	Члены комиссии
11.	Проверка наличия на пищеблоке технологических карт блюд, их выполнение.	Ежедневно	Члены комиссии
12.	Ведение журнала здоровья.	Ежедневно	Члены комиссии

### Еженедельный контроль

№	мероприятия	сроки	ответственный
1	Контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления	Еженедельно	Члены комиссии
2	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания.	Еженедельно	Члены комиссии
3	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд.	Еженедельно	Члены комиссия

## Ежемесячный контроль

№	мероприятия	сроки	ответственный
1	Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья.	Ежемесячно	Члены комиссии
2	Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.	Ежемесячно	Члены комиссии
3	Контроль проведения текущей и генеральной уборки.	Ежемесячно	Члены комиссии
4	Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.	Ежемесячно	Члены комиссии
5	Контроль качества обработки и мытья посуды.	Ежемесячно	Члены комиссии
6	Контроль соблюдения режимных моментов.	Ежемесячно	Члены комиссии
7.	Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды. Сервировочного инвентаря.	Ежемесячно	Члены комиссии

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на совете по питанию учреждения.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

