

Утверждаю
Директор ГБОУ ООШ № 6
О.И. Кабина

« 01 » 09 2020 г.

**План работы
бракеражной комиссии ГБОУ ООШ № 6
на 2020-2021 учебный год.**

На основании 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 ГБОУ ООШ № 6 организована по следующим направлениям:

• Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия ежедневно снимает бракеражную пробу.
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, обновление информационного стенда по организации питания.
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.
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, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

**План работы бракеражной комиссии
на 2020-2021 учебный год.**

№	мероприятия	сроки	ответственный
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания	ежедневно	Члены комиссии

2	Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов	еженедельно	Члены комиссии
3	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	еженедельно	Члены комиссии
4	Контроль за правильностью составления меню-раскладок	ежедневно	Банина Н.И.
5	Контроль организации работы на пищеблоке	ежедневно	Члены комиссии
6	Контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	еженедельно	Ткаченко Г.Н
7	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	ежедневно	Банина Н.И.
8	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд	периодически	Члены комиссии
9	Проведение органолептической оценки готовой пищи	ежедневно	Члены комиссии
10	Контроль витаминизации блюд	ежедневно	Члены комиссии
11	Ведение бракеражного журнала	ежедневно	Банина Н.И.
12	Проведение организационных совещаний	1 раз в триместр	Пустоварова Я. В.
13	Работа с родителями (на родительских собраниях)	по плану работы школы	Пустоварова Я. В.
14	Контроль за состоянием оборудования столовой, кухонной и столовой посудой	периодически	Члены комиссии