

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ ООШ № 6

О.И.Кабина

« 01 » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**План работы  
бракеражной комиссии ГБОУ ООШ № 6  
на 2021 - 2022 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.
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, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

**План работы бракеражной комиссии  
на 2021-2022 учебный год.**

| <b>№</b> | <b>Мероприятия</b>                                                                              | <b>Сроки</b>          | <b>Ответственный</b> |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| 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 посуды                        | периодически          | члены комиссии       |