



ПЛАН работы бракеражной комиссии МБОУ ПСОШ №1 имени Г. В. Алисова на 2024 – 2025 учебный год

На основании Положения о бракеражной комиссии МБОУ ПСОШ №1 имени Г. В. Алисова, с целью контроля за качеством и соблюдения технологий приготовления пищи, выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока работа бракеражной комиссии в МБОУ ПСОШ №1 имени Г. В. Алисова организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль:

1. Осуществление снятия 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, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

| № | Название мероприятия | Ответственные | Сроки |
|----------|--|--|------------------------------------|
| 1. | Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Наличие санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год. | Члены бракеражной комиссии | Август |
| 2. | Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Контрольное взвешивания порций. Наличие контрольной порции, суточных проб, маркировка ёмкостей для проб. | 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 раза в неделю |
| 5. | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока. | Члены бракеражной комиссии | Ежедневно |
| 6. | Комплексная проверка состояния Пищеблока. Маркировка уборочного инвентаря. | Члены бракеражной комиссии | Сентябрь, декабрь, март, май |
| 7. | Правила хранения продуктов, овощей и фруктов. Температурный режим. Дата реализации продуктов. | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц |
| 8. | Проверка качества используемой посуды. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). | Члены бракеражной комиссии | Ежедневно |
| 9. | Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов. | Члены комиссии | 1 раз в месяц |
| 10. | Проведение организационных совещаний. Анализ работы комиссии за 2023-2024 учебный год. | Ответственный за организацию питания | Декабрь, январь, май |