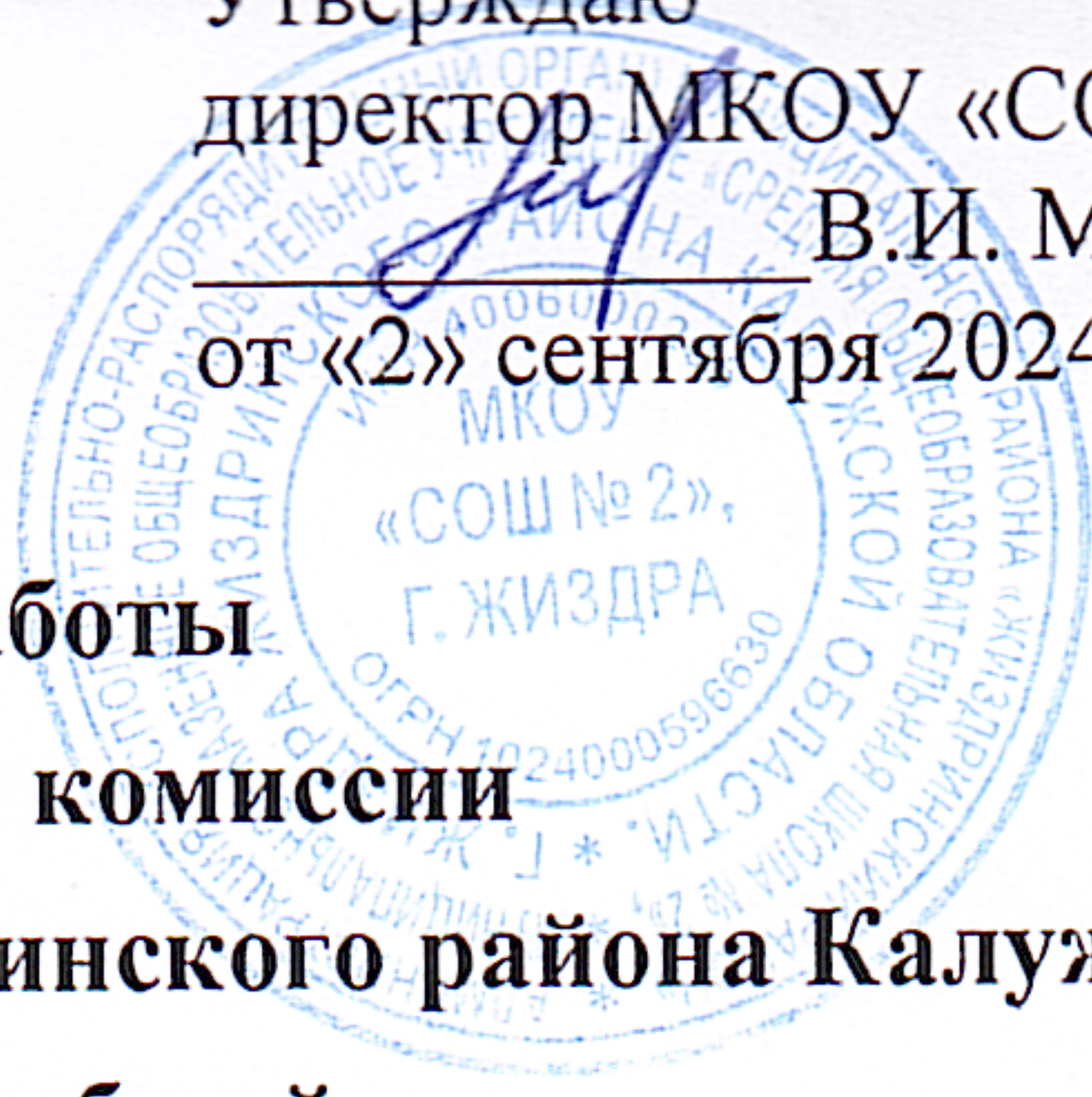


Утверждаю
директор МКОУ «СОШ № 2», г. Жиздры
В.И. Медникова
от «2» сентября 2024 года



**План работы
бракеражной комиссии**

**МКОУ «СОШ № 2», г. Жиздра Жиздринского района Калужской области
2024 – 2025 учебный год**

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдении технологий приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований работниками пищеблока работа бракеражной комиссии МКОУ «СОШ № 2», г. Жиздра организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль.

- Снятие бракеражной пробы.
- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.).
- Соблюдение технологии приготовления пищи.
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
- Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.

Ежемесячный контроль.

- Организация питьевого режима.
- Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.
- Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
- Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.
- Контроль качества обработки и мытья посуды.
- Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
- Проверка хранения правил продуктов.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на совещаниях при директоре.

План работы бракеражной комиссии на 2021 - 2022 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 работы комиссии на новый учебный год».	Председатель бракеражной комиссии	Август

2.	Проведение организационных совещаний.	Председатель бракеражной комиссии	3 раза в год
3.	Разъяснительная работа с педагогами, классными руководителями	Члены комиссии	3 раза в год
4.	Работа с родителями (на общешкольных родительских собраниях)	Председатель бракеражной комиссии	2 раза в год
5.	Ведение отчетной документации по контролю за состоянием пищеблока и технологии приготовления блюд	Председатель бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Отслеживание составления ежедневного меню в соответствии с примерным 10- дневным меню.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
7.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
8.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Члены бракеражной комиссии	1 - 2 раза в неделю
9.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
10.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
11.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь, Март
12.	Проверка качества используемой посуды. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, январь
13.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
14.	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение необходимой документации.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
15.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
16.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
17	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
18.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2024-2025 учебный год»	Председатель бракеражной комиссии	Май

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими нормами санитарного законодательства, сборниками рецептур, технологическими картами, методическими рекомендациями по функционалу бракеражной комиссии в образовательной организации, Положением о бракеражной комиссии и другими внутренними документами организации.