

**ПЛАН
РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МБОУ «Ойсарская СШ №3»
на 2020/21 учебный год**

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами. На основании Положения о бракеражной комиссии МБОУ «Ойсарская СШ №3», основных целей контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ «Ойсарская СШ №3» организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль / оценка при снятии бракеражной пробы:

1. Органолептические свойства приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и т.д.)
2. Соблюдение технологии приготовления пищи
3. Полнота вложения продуктов при приготовлении
4. Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил работниками пищеблока
5. Наличие контрольного блюда и суточных проб

Ежемесячный контроль:

1. Организация питьевого режима;
 2. Санитарное состояние помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов;
 3. Качество проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока;
 4. Соблюдение температурных режимов хранения продуктов, правил хранения продуктов и т.д.
 5. Качество обработки и мытья посуды;
 6. Качество используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря;
 7. Соблюдение режимных моментов в организации питания обучающихся.
- Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьной столовой.

План мероприятий

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по повестке: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Наличие санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год»	Председатель бракеражной комиссии	Август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Председатель 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 санитарногигиенического состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, декабрь, март,
7.	Контроль взвешивания порций, правил хранения продуктов, температурного режима, даты реализации продуктов	Члены бракеражной комиссии	Еженедельно
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь, февраль

9.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2020/21 учебного года»	Председатель бракеражной комиссии	Декабрь
10.	Соблюдение правил хранения сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока	Члены бракеражной комиссии	Январь
11.	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Наличие суточных проб, маркировка банок	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12.	Проверка соответствия веса порции, взятой произвольно со стола обучающихся, весу контрольной порции	Члены бракеражной комиссии	Март
13.	Соблюдение правил хранения овощей и фруктов	Члены бракеражной комиссии	Март
14.	Соблюдение правил обработки посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря	Члены бракеражной комиссии	Май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2020/21 учебный год»	Председатель бракеражной комиссии	Май