

План работы бракеражной комиссии на 2024 - 2025 учебный год

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований работниками пищеблока, работы бракеражной комиссии в КГУ «Павловская СОШ» организована по направлениям:

Ежедневный контроль

Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.

Контролирует

- Органолептические свойства приготовления пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
- соблюдение технологии приготовления пищи;
- полноту вложения продуктов при приготовлении;
- соблюдение санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока

Проверяет

- наличие контрольного блюда и суточных проб

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.

Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

7. Проверка правил хранения продуктов.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. О готовности пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года 2. О наличии санитарных книжек у сотрудников пищеблока 3. Об утверждении плана работы комиссии на новый учебный год	ответственный по питанию, члены БК	август
2	Контроль за составлением меню, в соответствии нормам и калорийностью блюд	медработник	ежедневно
3	Контроль сроков реализации продуктов	члены БК	2 раза в месяц
4	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	члены БК	ежедневно
5	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	члены БК	постоянно
6	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	члены БК	1 раз в квартал (октябрь)
7	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, соблюдение температурного режима	члены БК	1 раз в месяц
8	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. Итоги проверки организации питания в школьной столовой. 2. О правилах хранения продуктов в складском помещении, соблюдении температурного режима 3. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд	ответственный по питанию	ноябрь
9	Проверка качества используемой посуды Наличие контрольной порции Соблюдение технологии закладки продуктов	члены БК	1 раз в квартал (ноябрь)
10	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов Соблюдение графика уборок помещений пищеблока	члены БК	1 раз в квартал (декабрь)
11	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки) Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок	члены БК	1 раз в квартал (январь)
12	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией	члены БК	1 раз в квартал

13	<p>Заседание членов комиссии</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд 2. О сроках реализации пищевых продуктов 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов 4. О соблюдении правил хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов 5. О соблюдении графика уборки помещений пищеблока 6. О соответствии правилам обработки используемой посуды 	ответственный по питанию	февраль
14	Хранение овощей и фруктов.	члены БК	1 раз в квартал (март)
15	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	члены БК	1 раз в квартал (апрель)
16	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	члены БК	1 раз в квартал (май)
17	<p>Заседание членов комиссии</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд 2. О сроках реализации пищевых продуктов 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов 4. О соответствии произвольной порции весу контрольной порции 5. О соблюдении технологии приготовления 2-х блюд 	ответственный по питанию	май