



УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы  
М.В. Сайдаль  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**План работы бракеражной комиссии  
в Муниципальном общеобразовательном учреждении  
Петровской средней общеобразовательной школе  
на 2023-2024 учебный год**

р.п. Петровское

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнение санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии МОУ Петровской СОШ организована по следующим направлениям:

#### **Ежедневный контроль:**

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовления пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жидкость, сочность и т.д.).
3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов в приготовление.
5. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных блюд.
8. Взятие проб из общего котла.

#### **Ежемесячный контроль:**

1. Организация питьевого режима.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещения для хранения продуктов, помещения для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдение 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 блюда посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка правил хранения продуктов.

Результаты проверок – фиксируются в журнале бракеража готовой продукции и в актах проверки работы школьного пищеблока. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.



## План работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год.

№	Название мероприятия	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу учебного года. Проверка санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение планов работы комиссии на новый учебный год».	Август
2.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц
3.	Отслеживания технологии приготовления, закладки продуктов, выход блюд	1-2 раза в неделю
4.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно
5.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	Сентябрь Декабрь Март Май
6.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим, дата реализации продуктов	Октябрь
7.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Ноябрь
8.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2023-2024 учебного года».	Декабрь
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборки помещений пищеблока.	Январь
10.	Проверка наличие контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Наличие суточной пробы, маркировка банок.	Февраль
11.	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Март
12.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Март
13.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Апрель
14.	Правила хранения продуктов. Маркировка	Май

	уборочного инвентаря.	
15.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме «Анализ работы комиссии за 2023-2024 учебный год».	Май