

«Утверждаю»

Директор МКОУ СОШ

с.п. Нижний Черек

Темрокова Л.Т.

«29» 08 2020г



**План работы
бракеражной комиссии МКОУ СОШ с.п. Нижний Черек
на 2020-2021 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, работа бракеражной комиссии в МКОУ СОШ с.п. Нижний Черек организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

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

-Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);

-За соблюдением технологии приготовления пищи.

-За полнотой вложения продуктов при приготовлении.

-Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.

-Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

-Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.

-Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль

1.Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.

2.Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.

3.Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.

4.Контроль качества обработки и мытья посуды.

5.Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

Проверка правил хранения продуктов и т.д

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

ПЛАН
бракеражной комиссии МКОУ СОШ с.п. Нижний Черек
на 2020-2021 учебный год

п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
3.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	Члены комиссии
4.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
5.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Постоянно	Члены комиссии
6.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	Председатель, мед. работник
7.	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, мед. работник
8.	Работа с родителями (на общих и классных родительских собраниях, индивидуальная)	2 раза в год	Председатель комиссии, мед. работник
9.	Отчет на совещании при заведующем о проделанной работе комиссии	декабрь, май	Председатель комиссии, мед. работник