

УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ «СОШ ст. Красногорской»
 Н.М.Бородухина
 Приказ № 118/1 от 21.09.2021

**План работы бракеражной комиссии
 МБОУ «СОШ ст. Красногорской»
 на 2021 – 2022 учебный год**

№ п/п	Темы заседаний	Дата	Ответственные
1	Проверка готовности столовой к новому учебному году	Сентябрь	Члены комиссии
2	Проверка наличия и исправности холодильного и технологического оборудования столовой, укомплектованности кухонным инвентарём и посудой.	Сентябрь	Члены комиссии
3	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	В течение года	Члены комиссии, зав. столовой
4	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания	постоянно	Члены комиссии
5	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания.	Постоянно	Члены комиссии
6	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.	В течение года	мед. работник
7	Контроль за ассортиментом продуктов и условиями их хранения в школьной столовой.	В течение года	Члены комиссии
8	Контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.	Постоянно	Члены комиссии
9	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд.	1 раз в месяц	Члены комиссии
10	Проведение органолептической оценки готовой пищи.	1 раз в месяц	Члены комиссии
11	Проверка состояния рациона питания согласно утвержденному меню.	4 раза в месяц	Члены комиссии
12	Проверка готовности столовой к работе летнего оздоровительного лагеря при школе.	Май	Члены комиссии,
13	Контроль витаминизации третьих блюд.	Постоянно	Члены комиссии
14	Отчет на педсовете школы о проделанной работе комиссии.	Декабрь, май	Председатель комиссии

**ПЛАН РАБОТЫ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МБОУ «СОШ ст.Красногорской»
на 2021/22 учебный год**

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами. На основании Положения о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «СОШ ст.. Красногорской», основных целей контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ « СОШ ст.Красногорской» 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, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты
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.

Тематика заседаний бракеражной комиссии МБОУ «СОШ ст Красногорской» на 2021 – 2022 учебный год

Сентябрь

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой .
2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
3. Санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.

Октябрь

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья. 2. Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд.
3. Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (менютребования) в соответствии с цикличным меню. Качество питания учащихся.
4. Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приёмки продукции.

Ноябрь

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой и буфете.
2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
3. Санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.

Декабрь

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.
2. О соблюдении требований процесса производства готовой продукции школьной столовой.
3. О соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой.
4. Информация об отпуске готовых блюд с пищеблока в обеденный зал.

Январь

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой .
2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.

3. Санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.

Февраль

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой .
2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
3. Санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.

Март

1. Контроль за правильностью составления ежедневного меню (согласно нормам СанПиНа).
2. Мониторинг охвата горячим питанием учащихся за счет родительской платы.

Апрель

1. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.

Май

1. Санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.
2. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.