

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «СОШ №9»  
Селимханова Г.М.  
«10» 06 2021 г

## План работы бракеражной комиссии МБОУ «СОШ №9» на 2- полугодие 2020-2021 учебного года

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ «СОШ №9» организована по следующим направлениям:

### Ежедневный контроль

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

Результаты проверок фиксируется в журнале бракеража готовой продукции.

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

## План работы бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год (2полугодие)

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
2.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды ( тарелки, стаканы, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
3.	Проверка соответствие порций, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
4.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
5.	Обработка посуды и кухонного инвентаря ,соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
6.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
7.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2020-2021 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май