



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
МКОУ «Миатлинская СОШ»

/ Г.С.Салманов/

ПЛАН РАБОТЫ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МКОУ «МИАТЛИНСКАЯ СОШ»
НА 2024-2024 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 «Миатлинская СОШ» 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. 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.
7. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
8. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

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 СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

ПЛАН РАБОТЫ

№	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года». Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	01.09.2024г.	Члены комиссии
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
3.	Отслеживание составления ежедневного 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	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
6.	Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии
7.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	Сентябрь, Декабрь, Март, Май	Члены комиссии
8.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	1 раз в месяц	Члены комиссии

9.	Проверка обработка посуды и кухонного инвентаря	1 раз в месяц	Члены комиссии
10.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2024 - 2025 учебного года»	Декабрь	Члены комиссии
11.	Разъяснительная работа с педагогами, классными руководителями	3 раза в год	Члены комиссии
12.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
13.	Ведение отчётной документации по контролю за состоянием пищеблока и технологии приготовления блюд	Постоянно	Председатель комиссии
14.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2024 - 2025 учебный год»	Май	Члены комиссии