

Утверждено:  
Директор МБОУ «Ординская СОШ»  
М.И. Каменева



## План работы бракеражной комиссии 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 работников пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ «Ординская СОШ» организована по следующим направлениям:

Медицинская сестра ежедневно:

- Приходит на снятие бракеражной пробы;
- Осуществляет взятие проб из общего котла;
- Следит за полнотой вложения продуктов при приготовлении

### Еженедельный контроль

1. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и т.д.);
2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока;
3. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
4. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.

### Ежемесячный контроль

1. Организация питьевого режима;
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для уборочного инвентаря и помещений 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 блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка правил хранения продуктов ит.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки школьного пищеблока.

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

### План работы

| №   | Название мероприятия                                                                                   | Ответственные              | Сроки            |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------|
| 1.  | Анализ состояния санитарных книжек у сотрудников пищеблока                                             | Смирнова Л.Г.              | Август           |
| 2.  | Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.                           | Смирнова Л.Г.              | Ежедневно        |
| 3.  | Контроль сроков реализации продуктов                                                                   | Смирнова Л.Г.              | Постоянно        |
| 4.  | Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд                                 | Смирнова Л.Г.              | 1-2 раз в неделю |
| 5.  | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока                                                  | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц    |
| 6.  | Проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб                                                    | Смирнова Л.Г.              | Ежедневно        |
| 7.  | Контроль взвешивания порций, правил хранения продуктов, температурный режим, дата реализации продуктов | Члены бракеражной комиссии | Октябрь          |
| 8.  | Проверка качества используемой посуды                                                                  | Смирнова Л.Г.              | Ноябрь           |
| 9.  | Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока              | Смирнова Л.Г.              | Постоянно        |
| 10. | Ведение журнала «Здоровье», бракеражного журнала, журнала витаминизации третьих блюд                   | Смирнова Л.Г.              | Ежедневно        |
| 11. | Проверка соответствия порций, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией       | Члены бракеражной комиссии | Декабрь-январь   |
| 12. | Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.                                         | Смирнова Л.Г.              | Постоянно        |
| 13. | Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд                       | Смирнова Л.Г.              | Постоянно        |
| 14. | Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря                                            | Члены бракеражной комиссии | Март             |
| 15. | Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2020-2021 учебный год»       | Члены бракеражной комиссии | Май              |