



Директору МБОУ «СШ №3 Г. СНЕЖНОЕ»

С. П. Рыжкова

### План работы бракеражной комиссии

## МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА №3 ГОРОДА СНЕЖНОЕ»

На основании Положения о бракеражной комиссии МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА №3 ГОРОДА СНЕЖНОЕ», основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдении технологий приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии МБОУ «СШ №3 г. Снежное» 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. Соблюдения технологии приготовления пищи.
4. Полноты вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб.
7. Взятие проб из общего котла.

### Ежемесячный контроль.

1. Организация питьевого режима. Уголков гигиены. Наличие и оформление папок здоровья в классах.
2. Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для разведения дезсредств.
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 хранения правил продуктов.

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 рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

**План работы бракеражной комиссии  
2023-2024 учебный год**

<b>№</b>	<b>Название мероприятия</b>	<b>Ответственные</b>	<b>Сроки</b>
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Наличие санитарных книжек у сотрудников пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, декабрь, март, май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	Заседания членов бракеражной комиссии	Члены бракеражной комиссии	1 раз в четверть
10.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
11.	Обработка используемой посуды. Наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль, март, апрель
12.	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола обучающихся по весу с контрольной порцией	Члены бракеражной комиссии	Март, май
13.	Хранение овощей и фруктов.	Члены бракеражной комиссии	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май

**Решили:**

1. Дороговой А.С. ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

Срок исполнения: постоянно

**По третьему вопросу** слушали Дорогову А.С., медицинскую сестру, которая сообщила, что продукты, привозимые в школьную столовую хранятся в отдельном помещении для овощей (овощи, фрукты), продукты мясного и рыбного производства – в холодильной камере и в холодильниках, крупы – в отдельных ёмкостях с закрывающимися крышками, масло подсолнечное, сгущённое молоко – на специально оборудованных полках. Товарное соседство соблюдается.

**Решили :**

1. Дороговой А с., взять под личный контроль соблюдение санитарно-гигиенических требований по хранению продуктов.

Председатель комиссии



Н.Л.Рыжкова

Члены комиссии:



В.В.Сурина.  
А.С.Дорогова  
И.Э.Черенкова  
Л.А.Малюга