***План работы***

***бракеражной комиссии ООШ № 2***

***на 2025-2026 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 бракеражнойкомиссии в ООШ № 2 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. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
5. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
6. 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.

1. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
2. Проверка правил хранения продуктов и т.д

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

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СаНПиНами, перспективным меню, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

***План работыбракеражной комиссии***

***на 2025-2026 учебный год.***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название мероприятия** | **Ответственные** | **Сроки** |
| 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. | Члены бракеражнойкомиссии | Сентябрь  |
| 2. | Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. | Члены бракеражнойкомиссии | Ежедневно |
| 3. | Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд. Органолептическая оценка блюд. | Члены бракеражнойкомиссии | Ежедневно |
| 4. | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. | Члены бракеражнойкомиссии | Постоянно |
| 5. | Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря. | Члены бракеражнойкомиссии | Один раз в квартал |
| 6. | Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.Какчество используемых продуктов (сертификаты качества) | Члены бракеражнойкомиссии | постоянно |
| 8. | Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов. | Члены бракеражнойкомиссии | постоянно |
| 9. | Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. | Члены бракеражнойкомиссии | Еженедельно  |
| 10. | Правила хранения продуктов. Маркировкауборочного инвентаря. | Члены бракеражнойкомиссии | Еженедельно  |
| 11. | Размещение информации об организации питания в школе на сайте школы. | Члены бракеражнойкомиссии | Ежемесячно  |
| 12. | Заседание членов бракеражной комиссии по итогам деятельности комиссии: «Анализ работы комиссии за 2025-2026 учебный год» | Члены бракеражнойкомиссии | Май, январь |

 Директор школы: Бегалинова Ж.К.