**План работы**

**бракеражной комиссии ООШ № 2**

**на 2024-2025 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 работы бракеражной комиссии**

**на 2024-2025 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 бракеражной комиссии | Сентябрь |
| 2. | Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. | Члены бракеражной комиссии | Ежедневно |
| 3. | Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд. Органолептическая оценка блюд. | Члены бракеражной комиссии | Ежедневно |
| 4. | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. | Члены бракеражной комиссии | Постоянно |
| 5. | Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря. | Члены бракеражной комиссии | Один раз в квартал |
| 6. | Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов. Качество используемых продуктов (сертификаты качества) | Члены бракеражной комиссии | постоянно |
| 8. | Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов. | Члены бракеражной комиссии | постоянно |
| 9. | Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. | Члены бракеражной комиссии | Еженедельно |
| 10. | Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря. | Члены бракеражной комиссии | Еженедельно |
| 11. | Размещение информации об организации питания в школе на сайте школы. | Члены бракеражной комиссии | Ежемесячно |
| 12. | Заседание членов бракеражной комиссии по итогам деятельности комиссии: «Анализ работы комиссии за 2024-2025 учебный год» | Члены бракеражной комиссии | Май, январь |

  Директор школы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ж.К.Бегалинова

 