



«Утверждаю»

Директор школы

Сафрошкина Т.Ф.

**План**  
**работы бракеражной комиссии МБОУ Можарская средняя школа**  
**На 2024-2025 учебный год**

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ Можарская средняя школа организована по следующим направлениям:

**Ежедневный контроль**

1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие пробы.
2. Оценка 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. Соблюдение санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

**Ежемесячный контроль**

1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
2. Контроль проведения уборок( ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
3. Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.
4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся
6. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка хранения продуктов и т.д.

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

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

**План мероприятий,  
реализуемых бракеражной комиссией  
в 2024-2025 учебном году**

<b>№п/п</b>	<b>Название мероприятия</b>	<b>Ответственные</b>	<b>Сроки</b>
1	Заседание членов комиссии» Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на 2024- 2025 учебный год»	Председатель комиссии	август
2	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Члены комиссии	2 раза в неделю
3	Контроль сроков реализации продуктов	Члены комиссии	ежедневно
4	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	ноябрь
5	Заседание членов бракеражной комиссии «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2024-2025 учебного года»	Члены бракеражной комиссии	декабрь
6	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
7	Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии	постоянно
8	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, декабрь, март, май
9	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	октябрь
10	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	ноябрь
11	Заседание членов бракеражной комиссии «Анализ работы комиссии за год»	Члены бракеражной комиссии	май