



УТВЕРЖДАЮ:

И. о. директора МБОУ «Многопрофильный лицей»

Величко Е. В. /

Приказ №71/9 от 31.08.2024 г.

ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ на 2024-2025 учебный год

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, с целью контроля качества готовых продуктов, выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока работа бракеражной комиссии в МБОУ «Многопрофильный лицей» им. О.В.Кошевого организована по следующим направлениям:

* Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия в полном составе (исключение член Управляющего Совета, представитель родительского комитета- может посещать по возможности) ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
4. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
5. Проверка наличия суточных проб.

* Ежемесячный контроль

1. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах.
2. Проверка состояния помещений пищеблока.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Контроль соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка правил хранения продуктов.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на заседаниях комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Проверка готовности буфета к началу учебного года.	Члены бракеражной комиссии	Август
2.	Проверка готовности буфета к началу 2-го полугодия.	Члены бракеражной комиссии	Январь
2.	Контроль завтраков и обедов на соответствие утвержденному 12-дневному меню.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю

5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния буфета.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния буфета, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, декабрь, март, май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	2-3 раза в месяц
8.	Проверка качества используемой посуды.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
10.	Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
11.	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества, наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Ежемесячно
13.	Хранение овощей и фруктов.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Ежемесячно