

Утверждаю:  
И.о. директора  
МКОУ «Шушановская СОШ»  
Атаков И.И.



## План работы бракеражной комиссии МКОУ «Шушановская СОШ» на 2023-2025 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 бракеражной комиссии в МКОУ «Шушановская СОШ» 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)
3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения — санитарно- — гигиенических — норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения 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

3.Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.

4.Контроль качества обработки и мытья посуды.

5.Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

6. Проверка правил хранения продуктов и т.д

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

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

### **План работы бракеражной комиссии**

**на 2023-2025 учебный год.**

<b>№</b>	<b>Название мероприятия</b>	<b>Ответственные</b>	<b>Сроки</b>
<b>1</b>	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденногозала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август
<b>2</b>	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
<b>3</b>	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
<b>4</b>	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
<b>5</b>	Контроль санитарно-гигиенического	Члены бракеражной комиссии	Постоянно