**УТВЕРЖДЕНО:**

приказом врио директора

ГБОУ ЛНР«Брянковская СШ№1»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Л.А.Китаева

№ \_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_ г.

**План работы**

**бракеражной комиссии**

**ГБОУ ЛНР«Брянковская СШ№1»**

**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 бракеражной комиссии в ГБОУ ЛНР«Брянковская СШ№1»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.      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 хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.

2.      Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.

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.

1. Проверка правил хранения продуктов

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Положением о бракеражной комиссии.

**УТВЕРЖДЕНО:**

приказом врио директора

ГБОУ ЛНР«Брянковская СШ№1»

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Л.А. Китаева

№ \_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_ г.

**План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Мероприятия | Сроки | Ответственный |
| Проведение органолептической оценки готовой пищи | ежедневно | Члены комиссии |
| Контроль витаминизации блюд | ежедневно | Члены комиссии |
| Проверка выхода блюд | ежедневно | Члены комиссии |
| Контроль правильности составления ежедневного меню, выполнения перспективного 24-дневного меню | ежедневно | Директор школы |
| Проверка наличия на пищеблоке технологических карт блюд, их выполнение | ежедневно | Члены комиссии |
| Ведение Журнала бракеража готовой кулинарной п о ции | ежедневно | Члены комиссии |
| Контроль наличия контрольных блюд, суточных проб | ежедневно | Члены комиссии |
| Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд | периодически | Члены комиссии |
| Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания | еженедельно | Члены комиссии |
| Контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи | еженедельно | Члены комиссии |
| Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока, за состоянием здоровья аботников пищеблока | ежедневно | Мед. Работник  Члены комиссии |
| Ведение Журнала здоровья | ежедневно | Мед. Работник  Члены комиссии |
| Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм на пищеблоке и в обеденном зале | ежедневно | Члены комиссии |
| Контроль состояния оборудования столовой, кухонной и столовой посу ды | периодически | Члены комиссии |
| Проверка на пригодность помещений, предназначенных для хранения продуктов | еженедельно | Члены комиссии |
| Проверка наличия инструкций по обработке продуктов, применению моющих средств, мытью посуды и т.п. | периодически | Члены комиссии |
| Проведение организационных совещаний | 1 раз в четверть | Директор школы |
| Работа с родителями (на родительских собраниях) | по плану | Директор школы,  Ответственный за  организацию питания |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |