

Утверждаю  
Директор школы  И.И. Шарипов



# ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2019 год

План работы  
бракеражной комиссии МБОУ «Новоалимовская ООШ»

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдение технологий работникам приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии МБОУ «Новоалимовская ООШ» 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, сочность, консистенцию, жесткость и.т.д.)
3. Соблюдения технологии приготовления пищи.
4. Полноты влажения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
7. Взятие проб из общего котла.

**ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ КОНТРОЛЬ**

1. Организация питьевого режима уголков гигиены. Наличие и оформление папок здоровье в классах.
2. Проверка состояния пищеблока, помещении для хранения продуктов, помещении для хранения уборочного инвентаря и помещении туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневно и генеральный) помещении пищеблока.
4. Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды сервировочного инвентаря.
7. Проверка хранения правил продуктов. Результаты проверок фиксируется в журнале бракеража готовый продукции в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНами, сборниками рецептур технологическими картами, ГОСТами.