



муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 7
с углубленным изучением отдельных предметов»

660112, г.Красноярск, пр.Металлургов, 20Б, тел./факс (391) 265-63-43,
265-66-70, 267-44-67, e-mail: krasschool7@mail.ru

Утверждаю:

Директор МАОУ СШ №7

О.В. Прощенко

Приказ № 71 от 31.08.2024г.

*План работы
бракеражной комиссии МАОУ СШ № 7
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 МАОУ СШ № 7 организована по следующим направлениям:

- **Ежедневный контроль**
- Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
- Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
- За соблюдением технологии приготовления пищи.
- За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
- Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
- Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
- Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
- Взятие проб из общего котла.
- **Ежемесячный контроль**
- Организация питьевого режима, уголков гигиены.
 - Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
 - .Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
 - .Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
 - .Контроль качества обработки и мытья посуды.
 - Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
- Проверка правил хранения продуктов и т.д

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

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

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

| № | Название мероприятия | Ответственные | Сроки |
|----|---|-------------------------------|--------|
| 1. | Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к | Члены бракеражной комиссии | Август |

| | | | |
|-----|--|----------------------------|--------------------|
| | началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год. | | |
| 2. | Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. | Члены бракеражной комиссии | Ежедневно |
| 3. | Контроль сроков реализации продуктов. | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц |
| 4. | Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд. | Члены бракеражной комиссии | 1-2 раза в неделю |
| 5. | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. | Члены бракеражной комиссии | Постоянно |
| 6. | Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря. | Члены бракеражной комиссии | Декабрь, Март, Май |
| 7. | Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов. | Члены бракеражной комиссии | Октябрь |
| 8. | Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов. | Члены бракеражной комиссии | Ноябрь |
| 9. | Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока. | Члены бракеражной комиссии | Январь |
| 10. | Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок. | Члены бракеражной комиссии | Февраль |
| 11. | Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. | Члены бракеражной комиссии | Март |
| 12. | Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением. | Члены бракеражной комиссии | Март |
| 13. | Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд. | Члены бракеражной комиссии | Апрель |
| 14. | Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря. | Члены бракеражной комиссии | Май |
| 15. | Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2023-2024 учебный год» | Члены бракеражной комиссии | Май |