

## План работы бракеражной комиссии 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 – Гимназия № 47 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. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
4. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
5. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.

### Ежемесячный контроль

1. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения уборочного инвентаря.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
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.

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

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 началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
4.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, декабрь, март, май
5.	Контроль взвешивания порций, температурный режим.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь - май
6.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции..	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
7.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2024-2025 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Январь
8.	Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
9.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
10.	Проверка обработка посуды и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
12.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2024-2025 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май