**План работы бракеражной комиссии МАОУ «СОШ №16»**

**на 2024-2025 учебный год**

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, от 29 августа 2014г, утвержденного директором МАОУ «СОШ №16» Е.В. Емельяновой, основных целей контроля за качеством приготовлении пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнении санитарно - гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МАОУ «СОШ №16» организована по следующим направлениям:

* **Ежедневный контроль**

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовлении пищи(цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

* **Ежемесячный контроль**

1. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
2. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
3. Контроль качества обработки и мытья посуды
4. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся.
5. 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, которые хранятся в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СаНПиНами, технологическими картами, ГОСТами.

**План работы бракеражной комиссии**

**на 2024- 2025 учебный год.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название мероприятия** | **Ответственные** | **Сроки** |
| Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год. | Члены бракеражной комиссии | Август |
| Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд | Члены бракеражной комиссии | Ежедневно |
| Контроль сроков реализации продуктов | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц |
| Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока | Члены бракеражной комиссии | Постоянно |
| Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря. | Члены бракеражной комиссии | Сентябрь, декабрь |
| Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов. | Члены бракеражной комиссии | Октябрь |
| Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола обучающихся по весу с контрольной порцией. | Члены бракеражной комиссии | Март |
| Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд | Члены бракеражной комиссии | Апрель |
| Правила хранения продуктов. | Члены бракеражной комиссии | Май |
| Заседание членов бракеражной комиссии по теме «Анализ работы комиссии за 2017 – 2018 учебный год» | Члены бракеражной комиссии | Май |