

**План работы бракеражной комиссии  
МБОУ «СОШ № 22 им. Героя РФ Н.Ф. Гаврилова» г. Чебоксары  
в 2024-2025 учебном году**

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 МБОУ «СОШ № 22 им. Героя РФ Н.Ф. Гаврилова» г. Чебоксары по следующим направлениям:

**Ежедневный контроль**

- Снятие бракеражной пробы.
- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д).
- Соблюдение технологии приготовления пищи;
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил личной гигиены сотрудниками пищеблока и столовой.
- Наличие контрольного блюда и суточных проб.

**Ежемесячный контроль**

- Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
- Контроль проведения уборок (генеральной) помещений пищеблока.
- Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.
- Контроль качества обработки и мытья посуды, проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
- Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы столовой.

Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на административных советах.

В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется соответствующими положениями

СанПиН, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТ.

№ пп	Мероприятия	Периодичность	Ответственный
1.	Контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.	ежедневно	Члены комиссии Заведующая столовой
2.	Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания.	еженедельно	Члены комиссии
3.	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	еженедельно	Члены комиссии
4.	Контроль за правильностью составления меню-раскладок.	ежедневно	Председатель комиссии
5.	Контроль за организацией работы на пищеблоке.	ежедневно	Члены комиссии
6.	Контроль за сроками реализации продуктов питания	ежедневно	Члены комиссии в присутствии зав. производством
7.	Контроль качества поставляемых пищевых продуктов животного происхождения	один раз в десять рабочих дня	Члены комиссии

8.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.	ежедневно	Медицинский работник, члены комиссии
9.	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд.	периодически	Члены комиссии
10	Проведение органолептической оценки готовой пищи.	ежедневно	Медицинский работник, председатель комиссии, члены комиссии
11	Контроль витаминизации блюд.	ежедневно	Медицинский работник
12	Работа с родителями (законными представителями)	На родительских собраниях	Классные руководители, председатель комиссии, члены комиссии
13	Отчет о проделанной работе	в конце учебного года	Председатель комиссии