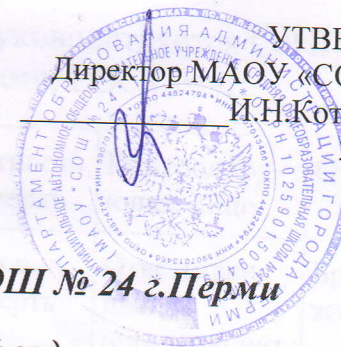


УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ «СОШ № 24»
И.Н. Котельникова
30.08.2019



План работы
бракеражной комиссии МАОУ СОШ № 24 г.Перми
на 2019-2020 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 СОШ № 24 организована по следующим направлениям:

• **Ежедневный контроль**

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

• **Ежемесячный контроль / кварталный**

1. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. 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.

№	Позиции	Место контроля , нормат. док-ты	Кратность проверки	Контролиру- ющее лицо	Отчетная форма
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Правильность и систематичность заполнения бракеражного журнала	1 раз в четверть	Ответственный за организацию питания, медицинский работник	Бракеражный журнал
2	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Правильность и систематичность заполнения бракеражного журнала, своевременное списание скоропортящихся продуктов	1 раз в месяц	Ответственный за организацию питания, медицинский работник	Журнал бракеража пищевых продуктов и производственного сырья
3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Наличие соответствующей маркировки тары, продуктов	1 раз в квартал	Ответственный за организацию питания, зав. производством, медицинский работник	Визуальный контроль
4	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	Правильность и систематичность заполнения журнала,	1 раз в месяц	Зав. производством, медицинский работник	температурная карта холодильного оборудования
6	Блюда меню соответствуют примерно 10-дневному меню	Наличие меню	1 раз в 10 дней	Старший повар, члены бракеражной комиссии	Акты проверок
7	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка	Наличие меню	ежедневно	Старший повар, члены бракеражной комиссии	Протокол заседания комиссии
8	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка	Наличие меню	ежедневно	Старший повар, члены бракеражной комиссии	Протокол заседания комиссии
9	Выходы блюд соответствуют	Раздача	ежедневно	Старший повар, члены бракеражной комиссии	Протокол заседания комиссии

	меню	карт		бракеражной комиссии	сотрудниками
11	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Правильность ведения журнала закладки блюд	1 раз в неделю	Ответственный за организацию питания, медицинский работник	Бракеражный журнал
12	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд	Правильность ведения бракеражного журнала	ежедневно	Бракеражная комиссия	Акты проверок
13	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Наличие спецификации	ежедневно	бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Сертификаты	постоянно при проведении и витаминизации	Мед. работник	Журнал витаминизации блюд, акт проверки
15	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями	Наличие сертификатов	ежедневно	Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ, мед. работник	Акт проверки