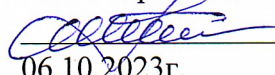


УТВЕРЖДАЮ

Директор

МБОУ «Образовательный комплекс
№9 г. Юрги»



А.В. Тищенко

06.10.2023г.

**План работы
бракеражной комиссии МБОУ «Образовательный комплекс №9 г. Юрги»
на 2023/2024 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 МБОУ «Образовательный комплекс №9 г. Юрги» организована по следующим направлениям:

• **Ежедневный контроль**

1. Бракеражная комиссия в составе 3 человек: администратора, отвечающего за организацию питания в образовательном комплексе, медицинского работника, заведующего производством, ежедневно производит снятие бракеражной пробы.
2. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
3. Соблюдение технологии приготовления пищи.
4. Полнота вложений продуктов при приготовлении.
5. Соблюдение санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

• **Ежемесячный контроль**

1. Организация питьевого режима.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
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.
7. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
8. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

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

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

№ п/п	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Проведение организационного заседания членов комиссии по теме: «Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся в образовательном комплексе. Выборы председателя и секретаря комиссии. Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Утверждение плана работы комиссии на новый 2023-2024 учебный год. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока»	Председатель комиссии, члены бракеражной комиссии (7 человек), представитель МАУ «Детское питание г. Юрги»	Октябрь
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Члены бракеражной комиссии, заведующий производством (3 человека)	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов	Члены бракеражной комиссии, заведующий производством (3 человека)	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Члены бракеражной комиссии, заведующий производством (3 человека)	1-2 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Председатель комиссии, член бракеражной комиссии, медицинский работник (3 человека)	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	Председатель комиссии, член бракеражной комиссии, заведующий	Сентябрь, Ноябрь, Январь, Апрель

		производством (3 человека)	
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов	Члены бракеражной комиссии, заведующий производством (3 человека)	постоянно
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов	Члены бракеражной комиссии (3 человека)	Ноябрь
9.	Проведение организационного заседания членов бракеражной комиссии по теме: «Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в столовой образовательного комплекса. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции. Санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания. Анализ работы комиссии за первое полугодие 2023-2024 учебного года».	Председатель комиссии, члены бракеражной комиссии (7 человек), представитель МАУ «Детское питание г. Юрги»	Декабрь
10.	Контроль хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока	Члены бракеражной комиссии (3 человека)	Январь
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества, наличие суточных проб, маркировка банок	Члены бракеражной комиссии (3 человека)	Февраль
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола, учащихся по весу с контрольной порцией	Члены бракеражной комиссии	постоянно
13.	Контроль хранения овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением	Члены бракеражной комиссии (3 человека)	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии (3 человека)	Апрель
15.	Контроль хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря	Члены бракеражной комиссии	Май

		(3 человека)	
16.	Проведение организационного заседания членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2023-2024 учебный год»	Председатель комиссии, члены бракеражной комиссии (7 человек), представитель МАУ «Детское питание г.Юрги»	Май
17.	Разъяснительная работа с педагогическим коллективом	Председатель комиссии, медицинский работник	Сентябрь, Декабрь, Март
18.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	Председатель комиссии	Сентябрь, Январь
19.	Отчет на рабочем совещании трудового коллектива о проделанной работе бракеражной комиссии	Председатель комиссии, члены бракеражной комиссии (7 человек)	Декабрь, Май