УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ГОРЛОВКА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ГОРОДА ГОРЛОВКИ « ЛИЦЕЙ № 4 «ЭЛИТ»

УТВЕРЖДЕНО

Директор

МБОУ г.Горловки «Лицей №4»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В.Ткач

Приказ № от 31.08.2023

План работы

бракеражной комиссии

МБОУ г.Горловки «Лицей №4»

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 в МБОУ г.Горловки «Лицей №4» 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. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения 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, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах.
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.

1. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
2. 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.

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ГОРЛОВКА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ГОРОДА ГОРЛОВКИ « ЛИЦЕЙ № 4 «ЭЛИТ»

УТВЕРЖДЕНО

ДиректорМБОУ г.Горловки «Лицей №4»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.В.Ткач

Приказ № \_\_\_\_от 31.08.2023

***План  работы бракеражной комиссии***

***на 2023-2024 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 примерным 10-дневным меню. | Члены бракеражной комиссии | Ежедневно |
| 3. | Контроль сроков реализации продуктов. | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в неделю |
| 4. | Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд. | Члены бракеражной комиссии | ежедневно |
| 5. | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. | Члены бракеражной комиссии | Постоянно |
| 6. | Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря. | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в неделю |
| 7. | Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов. | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в неделю |
| 8. | Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов. | Члены бракеражной комиссии | ежедневно |
| 9. | Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2022-2023 учебного года». | Члены бракеражной комиссии | Декабрь |
| 10. | Правила хранения овощей, сыпучихпродуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока. | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в неделю |
| 11. | Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в неделю |
| 12. | Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. | Члены бракеражнойкомиссии | 1 раз в неделю |
| 13. | Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением. | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц |
| 14. | Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2023-2024 учебный год» | Члены бракеражной комиссии | Май |