

«Утверждаю»
и.о. Директора КГБОУ ШИ № 12
С.В.Кравцова
«06» сентября 2021г.

План работы

бракеражной комиссии КГБОУ ШИ № 12

на 2021-2022 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 КГБОУ ШИ № 12 организована по следующим направлениям:

• Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия 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. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
 2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
 3. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
 4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
 5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. 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.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», технологическими картами.

План работы бракеражной комиссии

на 2021-2022 учебный год.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
2.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
3.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	ежедневно
4.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	ежедневно
5.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
6.	Контроль взвешивания порций.	Члены бракеражной комиссии	ежедневно
7.	Проверка качества, маркировки используемой посуды. Наличие контрольной порции.	Члены бракеражной комиссии	ежедневно
8.	Правила хранения овощей, фруктов, сыпучих продуктов, температурный режим.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
9.	Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
10.	Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	ежемесячно