«Утверждаю»

Директор МБОУ ООШ № 4 города Белово

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Н.Щеблетова

«02» сентября 2020 г

*План работы*

*бракеражной комиссии МБОУ ООШ № 4 города Белово*

*на 2020-2021 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 ООШ № 4 города Белово 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.Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.

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 учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

1. Проверка правил хранения продуктов и т.д

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

*План  работы бракеражной комиссии*

*на 2020-2021 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 нормами и калорийностью блюд. | Члены бракеражной комиссии | Ежедневно |
| 3. | Контроль сроков реализации продуктов. | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц |
| 4. | Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд. | Члены бракеражной комиссии | 1-2 раза в неделю |
| 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 | Сентябрь,Декабрь,Март,Май |
| 7. | Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.  | Члены бракеражной комиссии | Октябрь |
| 8. | Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов. | Члены бракеражной комиссии | Ноябрь |
| 9. | Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока. | Члены бракеражной комиссии | Январь |
| 11. | Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок. | Члены бракеражной комиссии | Февраль |
| 12. | Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. | Члены бракеражной комиссии | Март |
| 13. | Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением. | Члены бракеражной комиссии | Март |
| 14. | Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд. | Члены бракеражной комиссии | Апрель |
| 15. | Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря. | Члены бракеражной комиссии | Май |
| 16. | Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2020-2021 учебный год» | Члены бракеражной комиссии | Май |