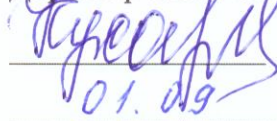


УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ гимназия № 41



Кухарская Т.Б.

2022 г.

План работы

бракеражной комиссии ГБОУ гимназии № 41 на 2022-2023 учебный год

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока работа бракеражной комиссии в ГБОУ гимназии №41 организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы для оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность).

Проверяет:

- Соблюдение технологии приготовления пищи.
- Полноту вложения продуктов при приготовлении.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
- Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
- Наличие контрольного блюда и суточных проб.
- Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль

1. Контроль организации питьевого режима, уголков гигиены и 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. Контроль 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.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТРами.

№	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 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	Декабрь, март
7	Контроль взвешивания порций, хранения продуктов, температурного режима, дат реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8	Проверка качества используемой посуды, наличия контрольной порции, соблюдения технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2022-2023 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
10	Проверка хранения овощей, сыпучих продуктов, соблюдения графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
11	Проверка наличия контрольной порции, проверка обработки используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки).	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола обучающихся, 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 2022-2023 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май