


Принято на педагогическом совете №1 от  
31.08.2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор МОУ «Средняя школа №7»  
  
Е.В. Чанцева

**План работы  
бракеражной комиссии МОУ «Средняя школа № 7»  
на 2021-2022 учебный год**

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдении технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии МОУ «Средняя школа № 7» организована по следующим направлениям:

**Ежедневный контроль.**

Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы и проводит оценку

1. Органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
2. Соблюдения технологии приготовления пищи;
3. Полноты вложения продуктов при приготовлении;
4. Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока;
5. Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб;
6. Взятие проб из общего котла.

**Ежемесячный контроль.**

1. Организация питьевого режима, уголков гигиены.
2. Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдение 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 хранения правил продуктов.

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 рецептов, технологическими картами, ГОСТами.