

## ПЛАН

### работы бракеражной комиссии

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 «СОШ им.С. Лорсанова с.Шаами-Юрт» организована по следующим направлениям:

- Ежедневный контроль:

1. Снятие бракеражной пробы.
2. Оценка 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.
6. 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. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.