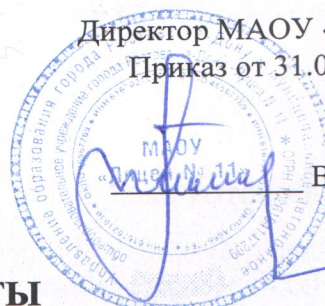


«Утверждаю»

Директор МАОУ «Лицей № 11»
Приказ от 31.08.2022 № 561



В.О. Потатуева

ПЛАН РАБОТЫ бракеражной комиссии МАОУ «Лицей №11» на 2022-2023 учебный год

На основании Положения о бракеражной комиссии МАОУ «Лицей №11», основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии 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. Организация питьевого режима.
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. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.

6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

7. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы лицейского пищеблока.

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

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Наличие санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Август	Члены бракеражной комиссии
2	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
3	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
4	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	1-2 раза в неделю	Члены бракеражной комиссии
5	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Постоянно	Члены бракеражной комиссии
6	Комплексная проверка состояния пищеблока.	Сентябрь, декабрь, март, май	Члены бракеражной комиссии

7	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Октябрь	Члены бракеражной комиссии
8	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Ноябрь	Члены бракеражной комиссии
9	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Январь	Члены бракеражной комиссии
10	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, вилки, ложки). Наличие суточных проб, маркировка банок.	Февраль	Члены бракеражной комиссии
11	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола обучающихся по весу с контрольной порцией.	Март	Члены бракеражной комиссии
12	Хранение овощей и фруктов.	Март	Члены бракеражной комиссии
13	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Апрель	Члены бракеражной комиссии
14	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Май	Члены бракеражной комиссии
15	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2022-2023 год»	Май	Члены бракеражной комиссии