|  |  |
| --- | --- |
|  | **«Утверждаю»**  **Директор МБОУ»Лицей№52»**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В. Гаврюнина** |

**План работы бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Мероприятия |  | Срок |  | Ответственный |
|  |  |  |  |  |
| Проведение организационных совещаний по вопросу деятельности комиссии и организации питания в школе |  | Сентябрь, январь, май |  | Члены комиссии |
|  |  |  |  |  |
| Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню |  | Ежедневно |  | Члены комиссии |
| Контроль сроков реализации продукции |  | Ежемесячно |  | Члены комиссии |
|  |  |  |  |  |
| Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря |  | В течение года |  | Члены комиссии |
|  |  |  |  |  |
| Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока. |  | Ежемесячно |  | Члены комиссии |
|  |  |  |  |  |
| Контроль соблюдения температурных режимов хранения продуктов. |  | Ежедневно |  | Члены комиссии |
|  |  |  |  |  |
| Контроль качества обработки и мытья посуды. |  | Ежемесячно |  | Члены комиссии |
| Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.). |  | Ежедневно |  | Члены комиссии |
| Соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока. |  | Ежедневно |  | Члены комиссии |
| Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб |  | Ежедневно |  | Члены комиссии |
| Заседание членов бракеражной  комиссии по теме: «Анализ работы  комиссии за учебный год» |  | май |  | Члены комиссии |

**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. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.

5. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

6. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.

7. 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.

7. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды,

сервировочного инвентаря.

8. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СаНПиНами.