



«Утверждаю»

Директор МБОУ «Лицей №52»

Г.В. Гаврюнина

План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 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.