

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
РЯЗАНЦЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА

**УТВЕРЖДЕНО:**

Директор МОУ Рязанцевской СШ  
(наименование общеобразовательной  
организации)

\_\_\_\_\_ /И.Н. Сергеева/  
подпись                      расшифровка подписи  
Приказ № 48/1 от 25 августа 2023 г

**ПЛАН  
РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
МОУ РЯЗАНЦЕВСКОЙ СШ  
НА 2023 -2024 УЧЕБНЫЙ ГОД**

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 МОУ Рязанцевской СШ организована по следующим направлениям:

· Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия в полном составе 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.

· Ежемесячный контроль

1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.
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 учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря. Проверка правил хранения продуктов

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Положением о бракеражной комиссии.

№ заседания	Вопросы повестки дня	Сроки	Ответственный
1	<p>1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.</p> <p>2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.</p> <p>3. Санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.</p>	октябрь	председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии
2	<p>1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.</p> <p>2. Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд.</p> <p>3. Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с циклическим меню. Качество питания учащихся.</p> <p>4. Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приёмки продукции.</p>	декабрь	председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии
3	<p>1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой</p> <p>2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.</p> <p>3. Санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.</p>	февраль	председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии
4	<p>1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой.</p> <p>2. О соблюдении требований процесса производства готовой продукции школьной столовой.</p> <p>3. О соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой.</p> <p>4. Информация об отпуске готовых блюд с пищеблока в обеденный зал, количестве отходов.</p>	март	председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии
5	<p>1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой</p>	май	председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии

	<p>2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.</p> <p>3. Санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.</p>		
--	---	--	--