

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками столовой, работа бракеражной комиссии в МКОУ «СОШ №15» 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 выдаче.
- 5.Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками столовой.
- 6.Соблюдения правил личной гигиены работниками столовой.
- 7.Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
- 8.Взятие проб из общего котла.

**Ежемесячный контроль**

- 1.Организация питьевого режима.
- 2.Проверка состояния помещений раздаточной столовой, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
- 3.Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений раздаточной столовой.
- 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 подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
- 8.Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьной столовой. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на совещаниях по организации питания школы.

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

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

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний: -Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. -Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год. -Анализ работы комиссии за первое полугодие 2022- 2023 учебного года. - Анализ работы комиссии за 2022-2023 учебный год	3 раза в год	Председатель комиссии, члены бракеражной комиссии
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии

3.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	Члены комиссии
4.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
5.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим	1 раз в месяц	Члены комиссии
6.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Постоянно	Члены комиссии
7.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока, наличия суточных проб, маркировки банок и кухонного инвентаря.	постоянно	Председатель, мед. работник
8.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды.	постоянно	Члены комиссии
9.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	постоянно	Члены комиссии
10.	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, мед. работник
11.	Работа с родителями (на общих и классных родительских собраниях, индивидуальная)	2 раза в год	Председатель комиссии, мед. работник