

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЕСТНОЙ АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МКОУ «ПРОГИМНАЗИЯ №70»**

360005

тел.: (8662) 96-05-12

КБР, г. Нальчик, ул. Суворова 350

ПРИКАЗ №

« » 2021г

«Об утверждении плана работы бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год»

С целью организации контроля за работой школьной столовой и организации питания детей дошкольного возраста, обеспечения качественным питанием, сохранения и укрепления здоровья детей.

П р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить план работы бракеражной комиссии по контролю за качеством поступающих продуктов, за соблюдением условий их хранения и сроков реализации. Качеством подготовки пищи и сроков ее реализации.
2. Членам бракеражной комиссии ежедневно в бракеражном журнале отмечать качество готовой продукции, норму выхода готовых блюд.
3. Членам бракеражной комиссии в соответствии с планом, осуществлять периодические проверки закладки продуктов, условий хранения, качества поступающих продуктов, качество выхода продуктов питания и готовых блюд. Данные проверок оформлять соответствующим актом с последующей передачей руководителю ОУ.
4. Работникам пищеблока, оказывать содействие членам бракеражной комиссии во время проверок.
5. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор



Р.Д. Савкуева

Отдел кадров:

Эндреева Ж.Х.

УТВЕРЖДАЮ
МКОУ «Прогимназия №70»
Директор _____ _ Р.Д.
Савкуева
« » _____ 2021г.

**План работы
бракеражной комиссии
МКОУ «Прогимназия №70»**

На основании Положения о бракеражной комиссии Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Прогимназия №70» основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МКОУ «Прогимназия №70» организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);

За соблюдением технологии приготовления пищи.

За полнотой вложения продуктов при приготовлении.

Соблюдения санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.

Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль Организация питьевого режима.

Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.

Контроль качества обработки и мытья посуды.

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

Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

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

План работы бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
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.	Члены бракеражной комиссии	Август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, декабрь, март, май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь

9.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2021-2022 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
10.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборки помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
11.	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12.	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола обучающихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
13.	Хранение овощей и фруктов.	Члены бракеражной комиссии	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2021-2022 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май