



Муниципальное учреждение «Отдел образования Шалинского муниципального района»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 С. НОВЫЕ АТАГИ
ШАЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»
(МБОУ «СОШ № 1 с. Новые Атаги Шалинского муниципального района»)

Муниципальни учреждени «Шелан муниципальни кюштан дешаран дакъа»
Муниципальни бюджетни йукъара дешаран хукмат
«ШЕЛАН МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН
ЖИМАЧУ АТАГИ АРА № 1 ЙОЛУ ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРА ДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБЙУХЪ «Шелан муниципальни кюштан Жимачу Атаги Ара № 1 йолу
ЙУЙУШ»)



УТВЕРЖДАЮ
Директор
Э.М.Байсагурова

План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдении технологий приготовления пищи и выполнения санитарно - гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии 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. Соблюдения технологии приготовления пищи.
4. Полноты вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб.
7. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль.

1. Организация питьевого режима. Уголков гигиены. Наличие и оформление папок здоровья в классах.
2. Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.

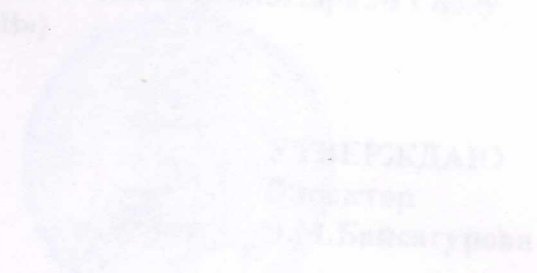
*

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

7. Проверка хранения правил продуктов.

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.



- 1. Проверка соблюдения санитарно-гигиенических требований к помещению пищеблока.
 - 2. Проверка наличия и соблюдения сроков годности сырья и продуктов.
 - 3. Проверка соблюдения правил хранения продуктов.
 - 4. Проверка соблюдения правил приготовления и подачи блюд.
 - 5. Проверка соблюдения правил мытья посуды и инвентаря.
 - 6. Проверка соблюдения правил личной гигиены персонала.
 - 7. Проверка соблюдения правил транспортировки продуктов.
- Выводы:
- 1. Соблюдены все санитарно-гигиенические требования к помещению пищеблока.
 - 2. Проверены сроки годности сырья и продуктов.
 - 3. Соблюдены правила хранения продуктов.
 - 4. Соблюдены правила приготовления и подачи блюд.
 - 5. Соблюдены правила мытья посуды и инвентаря.
 - 6. Соблюдены правила личной гигиены персонала.
 - 7. Соблюдены правила транспортировки продуктов.