



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор гимназии №40

Беляева М. В.

**План работы
бракеражной комиссии гимназии №40
на 2021-2022 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 гимназии №40 организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль.

1. Снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовлений 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. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока
7. Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	Организация горячего питания учащихся, работа школьной столовой	Сентябрь	Члены бракеражной комиссии
3.	Санитарное состояние	Сентябрь	Члены бракеражной комиссии
5.	Проведения бракеража готовой пищи (снятия пробы), выполнение технических норм в приготовление блюд.	Октябрь	Члены бракеражной комиссии
6.	Соблюдение норм СанПиНа при составлении меню-раскладки, в соответствии с цикличным меню. Качество питания учащихся.	В течении года	Члены бракеражной комиссии
8.	Контроль соответствия сертификатов на продукты питания в столовой	1 раз в месяц	Члены комиссии, зав. производством, мед. работник
9.	Контроль санитарного состояния транспорта при	1 раз в месяц	Члены комиссии, зав. производством,

	доставке продуктов питания (сертификат на транспорт)		мед. работник
10.	Контроль качества питания и хранения продуктов	1 раз в неделю	Члены комиссии, зав. производством мед. работник
11.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	1 раз в неделю	Члены комиссии, зав. производством, мед. работник
12.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии, зав. производством мед. работник
13.	Беседы с родителями по вопросу качества организации питания учащихся	на родительских собраниях	Члены комиссии, зав. производством мед. работник
14.	Разъяснительная работа с педагогами по вопросам здорового питания	1 раз в полугодие	Члены комиссии, зав. производством мед. работник
15.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выход блюд	Ежедневно	Члены комиссии, зав. производством мед. работник
16.	Отслеживание состояния приготовленных блюд в соответствии с меню, нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии, зав. производством мед. Работник
17.	Отслеживание соответствия ежедневного меню	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
18.	Контроль сроков реализации продуктов	2 раза в месяц	Члены бракеражной комиссии
19.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	1-2 раза в неделю	Члены бракеражной комиссии
20.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	1-2 раза в неделю	Члены бракеражной комиссии
21.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировки банок и кухонного инвентаря.	1 раз в неделю	Члены бракеражной комиссии
22.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный	1-2 раза в месяц	Члены бракеражной комиссии

	режим. Дата реализации продуктов.		
23.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	1-2 раза в месяц	Члены бракеражной комиссии
25.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
26.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Наличие суточных проб, маркировка посуды для суточной пробы.	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
27.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола обучающихся по весу с контрольной порцией.	Сентябрь 1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
28.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	В течение года	Члены бракеражной комиссии
29.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	В течение года	Члены бракеражной комиссии
30.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	В течение года Сентябрь	Члены бракеражной комиссии
31.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2021-2022 учебный год».	Май	Члены бракеражной комиссии

Социальный педагог:

Алексеев Л. А.