

ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
2022-2023 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 МБОУ лингвистическая гимназия № 6 г. Пензы организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

- Снятие бракеражной пробы.
- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д).
- Соблюдение технологии приготовления пищи;
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил личной гигиены сотрудниками пищеблока и столовой.
- Наличие контрольного блюда и суточных проб.

Ежемесячный контроль

- Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
- Контроль проведения уборок (генеральной) помещений пищеблока.
- Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.
- Контроль качества обработки и мытья посуды, проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
- Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы столовой.

Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на административных советах.

В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется соответствующими положениями СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТ.

№	Объект контроля	Сроки	Форма контроля	Ответственный
1	Соблюдение натуральных норм питания	Ежедневно	Анализ и утверждение меню	Заведующая столовой Медработник
2	Бракераж готовой продукции	Ежедневно	Снятие пробы и органолептическая оценка готовой продукции, запись в Журнал «Бракераж готовой продукции»	Медработник Бракеражная комиссия
3	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения, своевременного использования скоропортящихся продуктов	1 раз в триместр	Анализ документации Составление акта	Медработник Заведующая столовой Бракеражная комиссия
4	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Ежедневно	Проверка Запись в журнале «Регистрации»	Медработник Зав. хозяйственной частью

			температуры холодильников на пищеблоке»	
5	Выполнение технологических требований приготовления пищи Закладка блюд	постоянно	Наблюдение	Заведующая столовой Медработник
6	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	постоянно	Наблюдение Оперативный контроль Акт проверки при нарушении	Заведующая столовой Медработник
7	Норма выхода блюд (вес, объем)	периодически	Контрольное взвешивание блюд Акт проверки при нарушении	Заведующая столовой Медработник Бракеражная комиссия
8	Санитарное состояние пищеблока, кладовых.	периодически	Наблюдение	Заведующая столовой Медработник
9	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой.	по графику	Наблюдение Журнал «Санитарное состояние»	Заведующая столовой Медработник
10	Контроль за отбором и хранением суточных проб	ежедневно	Наблюдение	Заведующая столовой Медработник
11	Калорийность пищевого рациона	периодически	Сравнительный анализ показателей	Заведующая столовой Медработник
12	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Ежедневно 1 раз в полугодие	Осмотр, запись в журнале «Регистрация здоровья» Санитарные книжки	Заведующая столовой Медработник
13	Соблюдение графика режима питания	Ежедневно	Оперативный контроль Акт при нарушении	Заведующая столовой Ответственный за организацию питания
14	Организация питьевого режима	Ежедневно	Оперативный контроль	Зав. хозяйственным отделом
15	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении	1 раз в две недели	Анализ документации Наблюдение с техническими документами, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Медработник Заведующая столовой Бракеражная комиссия
16	Выполнение норматива затрат на питание	постоянно	Анализ суммы, стоимости питания на 1 ребенка в среднем за день согласно меню	Заведующая столовой Ответственный за организацию питания
17	Выполнение нормативно- правовой база по организации питания	постоянно	Законодательные документы, правила, требования Внутришкольная	Заведующая столовой Медработник Ответственный за

			документация	организацию питания
18	Анализ документации	1 раз в квартал	Проверка отчетно-учетная документации, наличия технологических карт	Медработник Заведующая столовой Бракеражная комиссия
19	Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению	периодически	Наблюдение, анализ результатов	Заведующая столовой Медработник Зав. хозяйственным отделом
20	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	по мере поступления	Исполнение предписаний	Заведующая столовой
21	Витаминация блюд	регулярно	Анализ записей в Журнале «Витаминации блюд»	Заведующая столовой Медработник
22	Организация питания: - организация приема пищи в группах; - соблюдение режима питания - соблюдение гигиенических требований	постоянно	Наблюдение, анализ результатов	Медработник Заведующая столовой Бракеражная комиссия
23	Соблюдение технологии мытья посуды	периодически	Наблюдение, опрос Акт при нарушении	Медработник Заведующая столовой Бракеражная комиссия
24	Замена спецодежды	по мере необходимости	Визуальный контроль Заявка на приобретение	Заведующая столовой ИП Шептунова О.Б.
25	Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря	постоянно	Визуальный контроль Акт Заявка на приобретение	Заведующая столовой