



ПЛАН РАБОТЫ

бракеражной комиссии МКОУ «Новочиркейская СОШ №1»

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 МКОУ «Новочиркейская СОШ №1» 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.).

Соблюдения технологии приготовления пищи.

Полноты вложения продуктов при приготовлении.

Соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока.

Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб.

Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль.

Организация питьевого режима. Уголков гигиены. Наличие и оформление папок здоровья в классах.

Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.

Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.

Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.

Контроль качества обработки и мытья посуды.

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

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 рецептов, технологическими картами, ГОСТами.