

Утверждаю:  
Директор МАОУ ООШ № 7 города Белово  
\_\_\_\_\_ Т.В. Мельник  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

## **План работы бракеражной комиссии МАОУ ООШ №7 города Белово на 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 ООШ № 7 города Белово 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. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

### **Ежемесячный контроль**

1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.
2. Контроль проведения уборок (ежедневный и генеральный) помещений пищеблока.
3. Соблюдения температурного режимов хранения продуктов.
4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
6. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
	<p>Заседание членов комиссии</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. О готовности пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года</li> <li>2. О наличии санитарных книжек у сотрудников пищеблока</li> <li>3. Об утверждении плана работы комиссии на новый учебный год</li> </ol>	<p>Ответственный по питанию, члены БК</p>	<p>Август</p>
1.	<p>Контроль за составлением меню, в соответствии нормам и калорийностью блюд</p>	<p>Члены БК</p>	<p>Ежедневно</p>
2.	<p>Контроль сроков реализации продуктов</p>	<p>Члены БК</p>	<p>2 раза в месяц</p>
3.	<p>Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд</p>	<p>Дежурный учитель</p>	<p>Ежедневно</p>
4.	<p>Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока</p>	<p>Члены БК</p>	<p>Постоянно</p>
5.	<p>Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря</p>	<p>Члены БК</p>	<p>1 раз в квартал (октябрь)</p>
6.	<p>Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, соблюдение температурного режима</p>	<p>Члены БК</p>	<p>1 раз в месяц</p>
	<p>Заседание членов комиссии</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд</li> <li>2. О сроках реализации пищевых продуктов</li> <li>3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов</li> <li>4. Об итогах комплексной проверки состояния пищеблока</li> <li>5. О правилах хранения продуктов в складском помещении, соблюдении</li> </ol>	<p>Ответственный по питанию</p>	<p>Ноябрь</p>

	температурного режима		
7.	Проверка качества используемой посуды Наличие контрольной порции Соблюдение технологии закладки продуктов	Члены БК	1 раз в квартал (ноябрь)
8.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов Соблюдение графика уборок помещений пищеблока	Члены БК	1 раз в квартал (декабрь)
9.	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки) Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок	Члены БК	1 раз в квартал (январь)
10.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией	Члены БК	1 раз в квартал (февраль)
	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд 2. О сроках реализации пищевых продуктов 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов 4. О соблюдении правил хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов 5. О соблюдении графика уборки помещений пищеблока 6. О соответствии правилам обработки используемой посуды	Ответственный по питанию	Февраль
11.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением	Члены БК	1 раз в квартал (март)
12.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	Члены БК	1 раз в квартал (апрель)
13.	Правила хранения продуктов.	Члены БК	1 раз в

	Маркировка уборочного инвентаря.		квартал (май)
	<p style="text-align: center;">Заседание членов комиссии</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд</li> <li>2. О сроках реализации пищевых продуктов</li> <li>3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов</li> <li>4. О соответствии произвольной порции весу контрольной порции</li> <li>5. О соблюдении требований к обработке яиц перед приготовлением</li> <li>6. О соблюдении технологии приготовления 2-х блюд</li> </ol>	<p>Ответственный по питанию</p>	<p>Май</p>