

**Организация и контроль  
качества питания  
школьников в  
МКОУ «Тухчарская СОШ»**

2020г

Утверждено

Директор Сайтыханова З.А.

Пр. № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2020г

## **План работы бракеражной комиссии на 2020-2021 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 МКОУ “Тухчарская СОШ” 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.

### **Ежемесячный контроль**

1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.
  2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
  3. Соблюдения температурных 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.
  6. Проверка правил хранения продуктов и т.д
- Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока..
- Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

**План работы бракеражной комиссии  
на 2020-2021 учебный год.**

<b>№</b>	<b>Название мероприятия</b>	<b>Ответственные</b>	<b>Сроки</b>
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблоков к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август
2.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
3.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
4.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
5.	Наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
6.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
7.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
8.	Правила хранения овощей, сыпучих		

	продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
9.	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
10.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
11.	Хранение овощей и фруктов.	Члены бракеражной комиссии	Март
12.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
13.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май

Утверждено  
Директор : М.Э.Рашаева  
Пр.№ от \_\_\_\_\_ 2020г.

**План  
работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания  
на 2020-2021 учебный год.**

№ п/п	мероприятия	ответственные	сроки	Форма ведения контроля
1	Проверка готовности пищеблоков в группах к новому уч.году	директор	01.09.2020г	Акт готовности
2	Контроль за соблюдением санитарного состояния пищеблока	Председатель комиссии	ежедневно	журнал визуального производственного контроля по санитарно-гигиеническим требованиям
3	Контроль за качеством готовой продукции	Председатель комиссии	ежедневно	Бракеражный журнал
4	Контроль суточной пробы и условий хранения	Председатель комиссии	ежедневно	Бракеражный журнал
5	Проверка технологии приготовления кулинарной продукции	Председатель	1 раз в полугодие	Акт проверки
6	Контроль за соблюдением санитарных правил при мытье посуды	Председатель	1 раз в неделю	Акт проверки
7	Проверка состояния технологического и холодильного оборудования	Зам.директора по АХЧ	Август январь	Акт проверки
8	Проверка соответствия веса отпускаемой продукции	Ответст. за питание	ежемесячно	Акт проверки

**Список  
обслуживающего персонала пищеблока**

**1 пищеблок (Блок №2)**

Лелуева Л.С. – повар.

Тутербекова М.А. – помощница повара