

**План работы
Бракеражной комиссии на 2021-2022
учебный год**

На основании общего Положения о бракеражной комиссии МБОУ «Тарутинская СОШ имени Завершинского В.И.», основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно - гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в школе организована по следующим направлениям:

• **Ежедневный контроль**

1. Бракеражная комиссия в полном составе или представители ежедневно приходят 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. Организация питьевого режима
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка правил хранения продуктов и т.д

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 рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

*План работы бракеражной комиссии
на 2021-2022 учебный год.*

| № | Название мероприятия | Ответственные | Сроки |
|----------|--|----------------------------|--|
| 1. | Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год». | Члены бракеражной комиссии | Август |
| 2. | Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. | Члены бракеражной комиссии | Ежедневно |
| 3. | Контроль сроков реализации продуктов. | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц |
| 4. | Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд. | Члены бракеражной комиссии | 1-2 раза в неделю |
| 5. | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. | Члены бракеражной комиссии | Постоянно |
| 6. | Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря. | Члены бракеражной комиссии | Сентябрь, Декабрь, Январь Сентябрь |
| 7. | Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов. | Члены бракеражной комиссии | Октябрь, февраль |
| 8. | Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов. | Члены бракеражной комиссии | Ноябрь |
| 9. | Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2021-2022 учебного года». | Члены бракеражной комиссии | Декабрь |

| | | | |
|-----|---|----------------------------|---------|
| 10. | Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока. | Члены бракеражной комиссии | Январь |
| 11. | Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества, наличие суточных проб, маркировка банок. | Члены бракеражной комиссии | Февраль |
| 12. | Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. | Члены бракеражной комиссии | Март |
| 13. | Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением. | Члены бракеражной комиссии | Март |
| 14. | Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд. | Члены бракеражной комиссии | Апрель |
| 15. | Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря. | Члены бракеражной комиссии | Май |
| 16. | Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2021-2022 учебный год» | Члены бракеражной комиссии | Май |

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Тарутинская средняя общеобразовательная школа имени Завершинского В.И.»
457233, Челябинская область, Чеменский район, с. Тарутино, ул. Школьная, 16.
Тел. (8-351-69)57-005; e-mail: tarutinosc@ro.ru

Штатное расписание работников столовой на 2020 – 2021 учебный год.

| № | Наименование должности | Количество штатных единиц |
|----|------------------------|---------------------------|
| 1 | Повар | 1 |
| 12 | Кухонный работник | 1 |

Директор школы



Короткова Л.В.