

**План
работы бракеражной
комиссии МБОУ «Барнаульский кадетский корпус»
на 2023-2024 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 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 и помещения туалетной комнаты.
2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
2. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся.
6. 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.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами.

**План мероприятий,
реализуемых бракеражной комиссией,
в 2023-2024 учебном году**

№ п/п	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Контроль готовности пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Утверждение плана работы комиссии на 2023-2024 учебный год	председатель комиссии	август
2.	Контроль сроков реализации продуктов	члены комиссии	ежедневно
3.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов	члены бракеражной комиссии	ноябрь
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, март, май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов	члены бракеражной комиссии	октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов	члены бракеражной комиссии	Ноябрь

