



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГРАБСКАЯ ШКОЛА» АМВРОСИЕВСКОГО РАЙОНА
286973, Донецкая Народная Республика, Г.О. АМВРОСИЕВСКИЙ, П. ГРАБСКОЕ, УЛ.САДОВАЯ, Д.1
тел. +7(949)4123268, email grabskaschool@yandex.com



«Утверждаю»

И.о. директора

А.А.Макеева

Приказ № 110 от «01» 09 .2023 г.

План работы

бракеражной комиссии МБОУ «Грабская школа»

Амвросиевского района

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 МБОУ «Грабская школа» организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль.

1. Бракеражная комиссия в ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.).
3. Соблюдения технологии приготовления пищи.
4. Полноты вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб.
7. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль.

1. Организация питьевого режима. Уголков гигиены. Наличие и оформление папок здоровья в классах.
2. Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдение 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 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 рецептур, технологическими картами, ГОСТами.