

**«Утверждаю»**  
КГУ «Общеобразовательная школа  
№ 5 имени Бауыржана Момышулы  
отдела образования города Костаная»  
Директор школы:  
**Ерденова Ж.К.**



**План работы бракеражной комиссии  
КГУ «Общеобразовательная школа № 5 имени Бауыржана Момышулы отдела  
образования города Костаная» Управления образования акимата Костанайской  
области на 2023-2024 учебный год**

На основании Положения о бракеражной комиссии КГУ «Общеобразовательная школа № 5 имени Бауыржана Момышулы отдела образования города Костаная» Управления образования акимата Костанайской области, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в КГУ «Общеобразовательная школа № 5 имени Бауыржана Момышулы отдела образования города Костаная» Управления образования акимата Костанайской области 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. 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 обучающихся.  
Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Контроль выполнения норм питания
8. 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 2023-2024 учебный год

№	Мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Наличие санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август 2023
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и бракеражной 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 и рабочего инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Контроль взвешивания порций, Члены правила хранения продуктов, бракеражной температурный режим. Дата комиссии реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
7.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии комиссии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
8.	Заседание членов бракеражной комиссии Члены комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2023 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений бракеражной пищеблока	Члены бракеражной комиссии	Январь
10.	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
11.	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола обучающихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
12.	Хранение овощей и фруктов	Члены бракеражной комиссии	Март
13.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
14.	Правила хранения продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Май

