«УТВЕРЖДАЮ»

Директор КГУ «Общеобразовательная школа села Арнасай отдела образования по Аршалынскому району управления образования Акмолинской области

_____Молешкова Е.

03.09.2023

План работы
бракеражной комиссии
КГУ «Общеобразовательная школа с.Арнасай»

На основании положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовленной пищи, и 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.Оценка органолептических свойств приготовленной пищи(цвет,запах,вкус,) консистенцию, жесткость, сочность и.т.д.).

3.Соблюдение технологии приготовления пищи.

4.Полноты вложения продуктов при приготовлении.

5.Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.

6.Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.

7.Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль:

1.Организация питьевого режима, уголков гигиены.

2.Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря, туалетной комнаты.

3.Контроль проведения уборок(ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.

4.Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.

AnyScanner

5.Контроль качества обработки и мытья посуды.

6.Контроль за соблюдением режимных моментов в организации питания учащихся .Проверка качества используемой для приготовления пищи и подачи блюд посуде, сервировочного инвентаря.

7.Контроль за соблюдением правил хранения продуктов.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах п питанию школы.

Бракеражная комиссия в своей работе руководствуется санитарными правилами и нормами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

AnyScanner