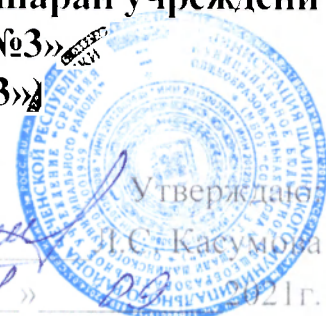


**МУ «Отдел образования Шалинского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №3 г. Шали»
(МБОУ «СОШ №3 г. Шали»)**

**МУ «Шелан муниципалитетини кӱлӱштан дешаран дакъа»
Шела-Галин муниципалитетини бюджетни юкьарадешаран учреждени
«Юкьера юкьарадешаран школа №3»
(Шела-Галин МБЮУ «ЮЮШ №3»)**

Директор 
приказ № 210 «01» 2021г.



План работы

бракеражной комиссии

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 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. 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 нитьевого режима. Уголков гигиены. Наличие и оформление панок 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.