

Утверждаю
Руководитель КГУ «Общеобразовательная
школа №1 города Тобыл отдела
образования Костанайского района»
Управления образования
акимата Костанайской области
Смадыров К.С.
2024 г.



План работы бракеражной комиссии на 2024 - 2025 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, работы бракеражной комиссии в КГУ «Общеобразовательная школа №1 города Тобыл отдела образования Костанайского района» Управления образования акимата Костанайской области организована по направлениям:

Ежедневный контроль

Медработник Сарсенбаева К.А. ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.

Контролирует

- Органолептические свойства приготовления пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
 - соблюдение технологии приготовления пищи;
 - полноту вложения продуктов при приготовлении;
 - соблюдение санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока;
 - соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока
- Проверяет наличие контрольного блюда и суточных проб

Ежемесячный контроль

Бракеражная комиссия в полном составе контролирует:

1. Организация питьевого режима;
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря
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. Проверка 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 по питанию школы. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН.

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. О готовности пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года 2. О наличии санитарных книжек у сотрудников пищеблока 3. Об утверждении плана работы комиссии на новый учебный год	Август	ответственный по питанию, члены БК
2	Контроль за составлением меню, в соответствии нормам и калорийностью блюд	ежедневно	члены БК
3	Контроль сроков реализации продуктов	2 раза в месяц	члены БК
4	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	ежедневно	члены БК
5	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	члены БК
6	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	1 раз в квартал (октябрь)	члены БК
7	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, соблюдение температурного режима	1 раз в месяц	члены БК
8	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. Итоги проверки организации питания в школьной столовой. 2. О правилах хранения продуктов в складском помещении, соблюдении температурного режима 3. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд	октябрь	ответственный по питанию
9	Проверка качества используемой посуды Наличие контрольной порции Соблюдение технологии закладки продуктов	1 раз в квартал (ноябрь)	члены БК
10	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов Соблюдение графика уборок помещений пищеблока	1 раз в квартал (декабрь)	члены БК
11	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки) Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок	1 раз в квартал (январь)	члены БК
12	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией	1 раз в квартал	члены БК
13	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд 2. О сроках реализации пищевых продуктов 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов 4. О соблюдении правил хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов 5. О соблюдении графика уборок помещений пищеблока 6. О соответствии правилам обработки используемой посуды	февраль	ответственный по питанию
14	Хранение овощей и фруктов.	1 раз в квартал (март)	члены БК

15	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	1 раз в квартал (апрель)	члены БК
16	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	1 раз в квартал (май)	члены БК
17	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд 2. О сроках реализации пищевых продуктов 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов 4. О соответствии произвольной порции весу контрольной порции 5. О соблюдении технологии приготовления 2-х блюд	май	ответственный по питанию