

**ПЛАН РАБОТЫ**  
**бракеражной комиссии**  
**БОУ ЧР «Ибресинская общеобразовательная школа-интернат**  
**для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»**  
**Минобразования Чувашии**  
**на 2022-2023 учебный год**

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работникам пищеблока, работа комиссии по организации питания в БОУ ЧР «Ибресинская общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» Минобразования Чувашии 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, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах.
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. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Отчеты по проведенным контрольным обходом обсуждаются на советах по питанию школы.

Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

**ПЛАН РАБОТЫ**  
**комиссии по организации питания обучающихся**  
**на 2022-2023 учебный год**

№ п/п	Наименование мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по вопросу: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год»	Члены комиссии	Август
2.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены комиссии	1-2 раза в неделю
3.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены комиссии	Постоянно
4.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены комиссии	Ноябрь
5.	Контроль соответствия рациона питания согласно утвержденному четырнадцатидневному меню.	Члены комиссии	1 раз в четверть
6.	Контроль организации приема пищи обучающимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание)	Члены комиссии	Ежемесячно
7.	Контроль за наличием моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке	Члены комиссии	Ежемесячно
8.	Контроль за наличием инструкций по использованию технологического оборудования, мытью посуды.	Члены комиссии	Ежемесячно
9.	Проверка наличия и ведения форм учетной документации на пищеблоке, утвержденных СанПиН 2.4.5.2409-08.	Члены комиссии	1 раз в четверть
10.	Организация и проведение мониторинга питания.	Ответственный за питание, члены комиссии	Ежеквартально
11.	Контроль и содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.	Члены комиссии	Ежемесячно
12.	Контроль сроков реализации и условий хранения предоставляемой продукции и сырья.	Члены комиссии	Ежемесячно
13.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены комиссии	Ежемесячно
14.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены комиссии	1 раз в четверть
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены комиссии	1 раз в четверть
16.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличия суточных проб, маркировки банок и кухонного инвентаря.	Члены комиссии	Ежемесячно

