

Утверждаю
 Директор МБОУ «ООШ №109»
 Л.Н. Ермакова



**ПЛАН РАБОТЫ
 БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ
 МБОУ «ООШ №109»**

на 2024-2025 уч.год

1.	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учётно-отчётная форма
2.	Устройство и планировка пищеблока. Готовность пищеблока и обеденного зала к началу учебного года. Анализ санитарных книжек сотрудников пищеблока.	Соответствие плану размещения технологического оборудования. Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	1 раз в год (сентябрь), по мере устройства на работу работников пищеблока	директор	Акт готовности к новому учебному году Август
3.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Пищеблок, обеденный зал	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Акт обследования Сентябрь
4.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню	Ежедневное 10-и дневное меню	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Акт обследования Сентябрь
5.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приёмом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель, кл. руководители	
6.	Разъяснительная работа с педагогами и с родителями «Организация питания в новом учебном году»	Актовый зал	2 раза в год	Председатель бракеражной комиссии,	Запись в протоколе родительского собрания
7.	Снятие бракеражной пробы. Качество готовой продукции. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.	Пищеблок, обеденный зал контроль оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д); Наличие контрольного блюда и суточных проб.	Ежедневно до начала раздачи готовой пищи взятие проб из общего котла: 09.30 – завтрак, 11.20-обед.	Бракеражная комиссия	Запись в журнале бракеража готовой продукции

8.	Контроль состояния пищеблока. Хранение продуктов	Наличие суточных проб, маркировка банок и состояние кухонного инвентаря.	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Акт проверки Октябрь
9.	Контроль за организацией приёма пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Ответств. за питание, классные руководители	Акт проверки Ноябрь
10.	Контроль за организацией приёма пищи обучающимися. Поставка продуктов в столовую. Контроль сроков реализации и качества продуктов.	Соответствие получения горячего питания графику. Санитарное состояние столовой.	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия	Акт проверки Декабрь
11.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов питания	Контроль сроков реализации продуктов. Качество продуктов	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии	
12.	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно		Бракеражный журнал
13.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Отв за питание	Температурная карта холодильного оборудования
14.	Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Контроль ведения документации школьной столовой. Ведение журнала качества. Оценка внешнего вида работников пищеблока.	Наличие контрольной порции, меню, документации.	1 раз в неделю	Члены бракеражной комиссии	Акт проверки Январь
15.	Контроль соответствия веса отпускаемой готовой продукции утверждённому меню Даты реализации продуктов.	Контрольное взвешивание порции, правила хранения продуктов, температурный режим.	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии Отв. за питание	Акт проверки Февраль

16.	Соблюдение технологии закладки продуктов. Качество используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение санитарных правил при мытье посуды. Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Пищеблок, обеденный зал. Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Члены бракеражной комиссии	Акт проверки Март
17.	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции,	Перечень продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Зав.производством, диетсестра, члены бракеражной комиссии	Акт проверки Апрель
18.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд. Правила хранения продуктов. Контроль санитарных книжек работников пищеблока, маркировка уборочного инвентаря. Проверка состояния туалетной комнаты	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	В течение года	Зав буфетом Зам.директора по ВР	Акт проверки Май
19.	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Зав.производством, Зам.директора по АХР	Акт проверки
20.	Отчет о работе, проделанной бракеражной комиссией		1 раз в год	члены бракеражной комиссии	Отчёт май