**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель КГУ

«Специальная школа-интернат №7»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Смайлов А.Ш.

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г.

**План работы бракеражной комиссии**

**КГУ «Специальная школа-интернат №7»**

**на 2024-2025 учебный год**

На основании Положения о бракеражной комиссии КГУ «Специальная школа-интернат №7», основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в КГУ «СШИ №7» организована по следующим направлениям:

**Ежедневный контроль**

1. Членами бракеражной комиссии ежедневно приводится бракераж готовой продукции.

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. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов.

2. Контроль проведения уборок (ежедневной) помещений пищеблока.

3. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.

4. Контроль качества обработки и мытья посуды.

5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

6. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СаНПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами.

**План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование мероприятия | Ответственные | Сроки |
| 1 | Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Наличие санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год. | Члены бракеражной комиссии | Август |
| 2 | Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. | Члены бракеражной комиссии | Ежедневно |
| 3 | Контроль сроков реализации продуктов. | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц |
| 4 | Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд. | Члены бракеражной комиссии | 1-2 раза в неделю |
| 5 | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. | Члены бракеражной комиссии | Постоянно |
| 6 | Комплексная проверка состояния пищеблока | Члены бракеражной комиссии | сентябрь, декабрь, март, май |
| 7 | Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов | Члены бракеражной комиссии | Октябрь |
| 8 | Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов. | Члены бракеражной комиссии | Ноябрь |
| 9 | Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока. | Члены бракеражной комиссии | Январь |
| 10 | Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Наличие суточных проб, комиссии маркировка банок. | Члены бракеражной комиссии | Февраль |
| 11 | Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола обучающихся по весу с контрольной порцией. | Члены бракеражной комиссии | Март |
| 12 | Контроль хранения овощей и фруктов | Члены бракеражной комиссии | Март |
| 13 | Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд. | Члены бракеражной комиссии | Апрель |
| 14 | Правила хранения продуктов. | Члены бракеражной комиссии | Апрель |
| 15 | Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы за 2023-2024 учебный год» | Члены бракеражной комиссии | Май |