



3.2. Осуществлять контроль за обеспечением и качеством питания обучающихся, воспитанников. Вести контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментов используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья в журнале «Ведомость контроля за питанием».

Ежедневно:

3.3. Осуществлять контроль за организацией работы на пищеблоке.

3.4. Осуществлять контроль за качеством приготовления пищи.

3.5. Проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей.

3.6. Осуществлять контроль за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока.

3.7. Обеспечить присутствие при закладке основных продуктов в котел (выборочно).

Периодически:

3.8. Проводить органолептическую оценку готовой продукции (определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.)

3.9. Проверять соответствие объема (веса) приготовленной пищи объему (весу) реализованных порций и количеству детей

3.10. Осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции органолептическим (путем) методом.

3.11. Давать разрешение на выдачу готовой (продукции) пищи после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

3.12. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, приостановить выдачу готовой пищи учащимся до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.13. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, занести в бракеражный журнал.

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Лиственская СОШ» \_\_\_\_\_ Н.С.Ищук

*Приложение 1 к  
приказу от 30.08.2024  
г. № 349*

Утверждаю  
Директор МБОУ «Лиственская СОШ»

\_\_\_\_\_ Н.С.Ищук

Приказ от 30.08.2024 г. № 349

## **ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ НА 2024/2025 УЧЕБНЫЙ ГОД**

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ «Лиственская СОШ» 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 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, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию МБОУ «Лиственская СОШ».

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

№ п/п	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «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 бракеражной комиссии	Август-сентябрь
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, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	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.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2024/2025 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
10.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь

11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличия суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2024/2025 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май

