



муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №154 имени Героя Советского Союза Алексеева А.Д.»
(МАОУ СШ №154)

660098, г. Красноярск, ул. Молокова 6, тел.: 8 (391) 202-66-37,
ОГРН 1172468072798, ИНН/КПП 2465175173/246501001

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СШ №154
О.В. Курыгина
приказ № 01-05-833
от 02.09.2024г.

План работы бракеражной комиссии на 2024 - 2025 учебный год

На основании Положения о бракеражной комиссии 01-05-833 от 02.09.2024 г., основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдении технологий приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль.

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы в 08:00, 12:00, 14:30.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.).
3. Соблюдения технологии приготовления пищи.
4. Полноты вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб.
7. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль Плана работы школы.

1. Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
3. Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.
4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

6. Проверка хранения правил продуктов.

Результаты проверок фиксируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на совещаниях при директоре.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется нормами СанПин, сборниками рецептур, технологическими картами.