Приложение № 2

к приказу № 276 от «01» сентября 2021 г.

**План**

 **работы бракеражной**

**комиссии МБОУ «Гимназия № 35»**

**на 2021-2022 учебный год**

На основании общего 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 «Гимназия № 35» 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. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.

2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.

2. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.

4. Контроль качества обработки и мытья посуды.

5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся.

6. 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 пищеблока гимназии.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СаНПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

**План мероприятий,**

**реализуемых бракеражной комиссией,**

**в 2021-2022 учебном году**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название мероприятия** | **Ответственные** | **Сроки** |
|  | Заседание членов комиссии «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на 2021-2022 учебный год» | председатель комиссии | август |
|  | Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд | члены комиссии | 2 раза в неделю |
|  | Контроль сроков реализации продуктов  | члены комиссии | ежедневно |
|  | Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов | члены бракеражнойкомиссии | ноябрь |
|  | Заседание членов бракеражной комиссии «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2021-2022 учебного года» | члены бракеражнойкомиссии | декабрь |
|  | Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд | члены бракеражнойкомиссии | 1-2 раза в неделю |
|  | Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока | члены бракеражнойкомиссии | постоянно |
|  | Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря | члены бракеражнойкомиссии | сентябрь, декабрь,март, май |
|  | Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов | члены бракеражнойкомиссии | октябрь |
|  | Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов | члены бракеражнойкомиссии | ноябрь |