

Утверждено

Директор ГБОУ № школы № 34

Невский район Санкт-Петербург

Сергеева Т.А.



ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

ГБОУ школы №34 Невского района Санкт-Петербурга на 2023-2024 учебный год

На основании общего положения о бракеражной комиссии ГБОУ школы № 34, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии организована по направлениям:

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ:

- **Ежедневный контроль**

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи;
2. Ежедневный контроль оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.)
3. Ежедневный контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Ежедневный контроль за полнотой вложений продуктов при приготовлении.
5. Ежедневный контроль соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Ежедневный контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

- **Ежемесячный контроль**

1. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений 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 учащихся.
7. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
8. 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 школы.

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

№	Тема заседания	Присутствующие	Месяц
1.	<p>1. <u>«Организация питания в новом учебном году»</u> Готовность пищеблока и обеденного зала к началу учебного года. Анализ санитарных книжек сотрудников пищеблока. Анализ сведений заболеваний учащихся школы. Справка о необходимости создания меню лечебного питания учащихся на 1-ую четверть.</p>	<p>Председатель Бракеражной комиссии ГБОУ школы №34- директор школы- Сергеева Т.А.</p> <p><u>По улице Коллонтай,27/4:</u> Стеглянникова Е.К- педагог- организатор</p>	<p>август сентябрь</p>
2.	<p>Проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря. Контрольное взвешивание порции, температурный режим приготовленных блюд перед подачей на стол, правила хранения продуктов, температурный режим хранения.</p>	<p>Николаева И.О.- учитель- логопед, Грязнова В.Р.- врач, Ячменцева Т,В.- мед. сестра, Лукина М.А.-зам дир по УВР.</p>	<p>октябрь</p>
3.	<p>Качество используемой посуды, наличие сколов и повреждений. Качество обработки и мытья посуды. Соблюдение технологии закладки продуктов. Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока. Справка о необходимости создания меню лечебного питания учащихся на 2-ую четверть.</p>	<p><u>Шотмана,12/3:</u> Зам. Дир. По ВР. – Григорьева С.В. Забайкина Л.К –учитель Маслова А.И.- учитель, председатель ПК, Гаркина М.В. -учитель. Карташова Л.А.- мед. сестра</p>	<p>ноябрь</p>
4.	<p>Наличие контрольной порции Обработка используемой посуды: тарелки, чашки, ложки, вилки. Ведение журнала качества наличие суточных проб. маркировка банок. Хранение хлебобулочных изделий.</p>		<p>декабрь</p>
5.	<p>Соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. Оценка внешнего вида работников пищеблока. Хранение овощей и фруктов. Справка о необходимости создания меню лечебного питания учащихся на 3-ую четверть.</p>		<p>январь</p>
6.	<p>Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд. Наличие сколов и повреждений на посуде. Ведение журнала качества, наличие суточных проб, маркировки банок.</p>		<p>февраль</p>
	<p>Проверка состояния туалетной комнаты.</p>		

7.	Правила хранения продуктов. Соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. Оценка внешнего вида работников пищеблока. Хранение овощей и фруктов.		март
8.	Обработка яиц перед приготовлением. Маркировка уборочного инвентаря. Справка о необходимости создания меню лечебного питания учащихся на 4-ую четверть.		апрель
9.	Контрольное взвешивание. Обработка используемой посуды: тарелки, чашки, ложки, вилки. Ведение документации		май