

«УТВЕРЖДАЮ»:
Директор МБОУ «СОШ №42»

Матюшин В.Н.

**План
работы бракеражной комиссии в МБОУ «СОШ №42»
на 2024/2025 учебный год**

№	Мероприятия	Срок	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний по вопросу деятельности комиссии и организации питания в школе	Сентябрь, январь, май	Члены комиссии
2.	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	Ежедневно	Члены комиссии
3.	Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря	В течение года	Члены комиссии
4.	Контроль соблюдения температурных режимов хранения продуктов.	Ежедневно	Члены комиссии
5.	Бракераж готовой продукции: - снятие проб готовой продукции ; - выход готовой продукции (норма/фактический вес); -заполнение Журнала бракеража готовой продукции; - составление актов в случае нарушений технологии приготовления блюд; - витаминизация блюд; - присутствие при закладке	Ежедневно, за 30 минут до выдачи еды 1 раз в месяц	Члены комиссии
6.	Контроль качества обработки и мытья посуды.	Ежемесячно	Члены комиссии
7.	Контроль работы технологического оборудования, наличия посуды, кухонного инвентаря	Постоянно	Члены комиссии
8.	Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.).	Ежедневно	Члены комиссии
9.	Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.	Ежемесячно	Члены комиссии
10.	Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб	Ежедневно	Члены комиссии
11.	Соблюдение сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья, - наличие медицинских книжек у поваров; - наличие накладных; Проверка сертификатов качества на продукты, журнал скоропортящихся продуктов по	По графику поступления продуктов	Члены комиссии
12.	Соблюдения санитарно – гигиенических	Ежедневно	Члены комиссии

	норм сотрудниками пищеблока.		
13.	Контроль прохождения медицинского осмотра работниками столовой (анализ состояния медицинских книжек) 1	1 раз в полугодие	Члены комиссии
14.	Санитарно-эпидемиологический контроль организации работы пищеблоков (спецодежда, индивидуальные полотенца, маркировка посуды, ведение журнала здоровья работников пищеблока и т.д.). Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений. Обеспечение пищеблока моющими дезинфицирующими средствами, наличие сертификатов их качества.	Ежедневно	Члены комиссии
15.	Культура питания учащихся. Контроль организации приема пищи, соблюдение графика выдачи пищи, выполнение учащимися санитарно-гигиенических требований	Ежедневно	Члены комиссии
16.	Ведение документации по организации горячим питанием школьников. Приказы: - о создании бракеражной комиссии», - о назначении ответственных лиц за организацию питания; - о назначении ответственного лица за организацией питания учащихся в общеобразовательном учебном заведении».	Сентябрь	Члены комиссии
17.	Мероприятия по охвату бесплатным горячим питанием учащихся льготных категорий: - сбор документов, отчеты - Мероприятия по охвату платным горячим питанием учащихся 1-9 классов: - разъяснительная работа среди родителей учащихся в рамках родительских собраний, лекториев	Ежемесячно	Члены комиссии
18.	Организация мероприятий, направленных на предупреждение инфекционных заболеваний, кишечных отравлений: - оформление стенда «Азбука здорового питания»; - рейды «Чистые руки».	1 раз в полугодие 3 раза в неделю	Члены комиссии