

Директор ГКОУ «Детский дом» г. Соль-Илецка

Р. Захаров

Утверждаю
Пальчик О.В.



**План работы
бракеражной комиссии ГКОУ «Детский дом» г. Соль-Илецка
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 ГКОУ «Детский дом» г. Соль-Илецка:

• **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. Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
5. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
6. Взятие проб из общего котла.

• **Ежемесячный контроль**

1. Организация пищевого режима.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря 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 воспитанников. 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. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, меню, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

**План работы бракеражной комиссии
на 2024-2025 учебный год.**

№	Наименование 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	Сентябрь
2	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд. Органолептическая оценка блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
4	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
5	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Один раз в квартал
6	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов. Качество используемых продуктов (сертификаты качества)	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
7	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
8	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стала воспитанников по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
9	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
10	Размещение информации об организации питания в детском доме на сайте детского дома	Члены бракеражной комиссии	Ежемесячно
11	Заседание членов бракеражной комиссии по итогам деятельности комиссии: «Анализ работы комиссии за 2024-2025 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май, январь