

ПЛАН
работы бракеражной комиссии
ГККП «Ясли-сад №18» отдела
образования акимата г. Костаная
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 ГККП «Ясли-сад №18» организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль:

- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
- Соблюдение технологии приготовления пищи;
- Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока;
- Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб;
- Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль:

- Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья;
- Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты;
- Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока;
- Соблюдение температурных режимов хранения продуктов;
- Контроль качества обработки и мытья посуды;
- Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания.
- Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря;
- Проверка правил хранения продуктов и т.д;
- Результаты в актах проверки работы пищеблока.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Санитарными правилами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

**План работы
бракеражной комиссии
на 2021-2022 учебный год**

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Утверждение плана работы комиссии на учебный год.	Члены бракеражной комиссии	сентябрь 2021 г.
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	По мере необходимости
3.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	По мере необходимости
4.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	По мере необходимости
5.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	2 раза в год
6.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Март
7.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2021-2022 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май