

**План работы  
бракеражной комиссии  
на 2022-2023 учебный год.**

<b>№</b>	<b>Название мероприятия</b>	<b>Ответственные</b>	<b>Сроки</b>
1.	Утверждение плана работы комиссии на учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь 2022г.
2.	Отслеживание состояния 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 2022-2023 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май

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 КГКП «Ясли-саду №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 руководителя Санитарными правилами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.