**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**
**«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 155 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА МАРТЫНОВА Д.Д.»**
**ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА ГОРОДА КРАСНОЯРСКА**
**660043, г. Красноярск, ул. Дмитрия Мартынова, 26, тел.8(391)2005-71**
e-mail/ krsk155@yandex.ru
ОГРН 1192468015618, ИНН/КПП 2466278630/246601001

Утверждаю:
Директор МБОУ СШ № 155
_____ Е.П.Кузнецова
«31» 08 2020 г.

**План работы**
**бракеражной комиссии МБОУ СШ № 155**
**на 2020-2021 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 МБОУ СОШ № 155 организована по следующим направлениям:

• **Ежедневный контроль**

1. Бракеражная комиссия 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. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.

5. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.

6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.

**• Ежемесячный контроль**

1. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах.

2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для 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. 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 кулинарной продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока.

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

**План работы бракеражной комиссии**

**на 2020-2021** учебный год.

| № | Название мероприятия | Ответственные | Сроки |
|---|---|---|---|
| 1 | Контроль качества, объема и выхода приготовляемых блюд, их соответствия утвержденному | Члены бракеражной комиссии | Ежедневно |
| 2 | Контроль соблюдения санитарных норм и правил, ведение журналов, предусмотренных санитарными правилами | Директор, ответственный за организацию питания | 1 раз в месяц |
| 3 | Разработка графика посещения столовой учащимися | ответственный за организацию питания | до 01.09.2020 |
| 4 | Контроль соблюдения порядка учета посещаемости обучающимися столовой | ответственный за организацию питания | ежедневно |
| 5 | Формирование предложений по улучшению организации питания обучающихся | Члены бракеражной комиссии | По мере поступления |