



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ – ПЕТЕРБУРГА КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

центр образования № 162 Кировского района Санкт-Петербурга

(ГБОУ ЦО № 162 Кировского района Санкт-Петербурга)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ ЦО №162
Кировского района Санкт-Петербурга
_____/Кутепова Н.А./
«01» сентября 2022г.

План работы бракеражной комиссии Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения центр образования №162 на 2022-2023 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 ГБОУ СОШ №162 организована по следующим направлениям:
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. 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.
8. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль

1. Организация питьевого режима.
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 обучающихся.

7. 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 продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

№	мероприятие	ответственные	сроки
	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 2022
	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	ежедневно
	Контроль сроков реализации продуктов	Члены бракеражной комиссии	ежедневно
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	ежемесячно
	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	ежедневно
	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции.	Члены бракеражной комиссии	еженедельно
	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2022- 2023 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь 2022
	Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	ежедневно
	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2022-2023 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май 2023
	Планирование работы в 2023-2024 учебном году	Члены бракеражной комиссии	Май 2022