ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 1E804DC08A506EBFE12EA1546252AB2C541E135E
Владелец: **Яна Карнуковна Крбашян**
Действителен: с 29.04.2021 по 19.11.2026

УТВЕРЖДЕНО
Директор
ОШ № 53 им. Титова И. С.
Я. К. Крбашян

План работы бракеражной комиссии
МОБУ СОШ № 53 им. Титова И. С.
на 2023-2026 учебный год

На основании Положения о бракеражной комиссии контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МОБУ СОШ № 53 им. Титова И. С. организована **по следующим направлениям:**

- бракеражная комиссия ежедневно снимает бракеражную пробу из общего котла и осуществляет оценку органолептических свойств приготовленной пищи *{цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);*

- **осуществляет ежедневный контроль:**
  - за соблюдением технологии приготовления пищи;
  - за полнотой вложения продуктов при приготовлении;
  - наличия контрольного блюда и суточных проб;
  - соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока;
  - соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;

- **осуществляет ежемесячный контроль:**
  - состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты;
  - проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока;
  - качества обработки и мытья посуды;
  - качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря;
  - соблюдения температурных режимов и правил хранения продуктов;
  - организации питьевого режима, уголков гигиены;
  - соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на производственных совещаниях школы и с представителями организатора питания.

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