

Утверждаю:
Директор МКОУ «Тигинская ООШ»
 А.М.Зверева
Приказ № 80\6 от «31» августа 2023 г

План работы бракеражной комиссии МКОУ «Тигинская ООШ»
на 2023 -2024 учебный год.

На основании Положения о бракеражной комиссии контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно- гигиенических требований работниками столовой, работа бракеражной комиссии в МКОУ «Тигинская ООШ» организована по следующим направлениям:

Бракеражная комиссия **ежедневно** снимает бракеражную пробу из общего котла и осуществляет оценку органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенция, 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 столовой.

Осуществляет ежемесячный контроль:

- проведения уборок (ежедневной и генеральной);
- качество обработки и мытья посуды;
- качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды. Сервировочного инвентаря;
- соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьной столовой.

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