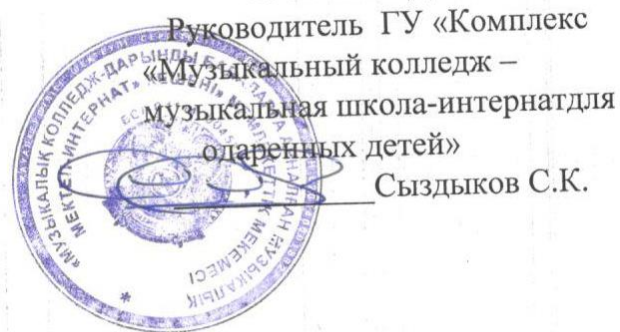


«УТВЕРЖДАЮ»



**Состав бракеражной комиссии
ГУ «Комплекс «Музыкальный колледж –
музыкальная школа-интернат для одаренных детей»
на 2020 – 2021 учебный год**

Председатель комиссии: Сыздыков С.К. – руководитель Комплекса

Члены комиссии:

- 1.Кунязова А.С. –заместитель руководителя по воспитательной работе
- 2.Куанов Д.Б.–заместитель руководителя по профильной работе;
- 3.Алтаева С.С. – врач-педиатр
- 4.Нигматулина А.Р. – председатель Попечительского совета
- 5.Канафина Ж.Б. – заведующий интернатом

«УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель ГУ «Комплекс
«Музыкальный колледж –
музыкальная школа-интернат для
одаренных детей»

Сыздыков С.К.



**План работы
бракеражной комиссии ГУ «Комплекс «Музыкальный колледж –
музыкальная школа-интернат для одаренных детей»
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 ГУ «Комплекс «Музыкальный колледж – музыкальная школа-интернат для одаренных детей» организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль.

Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.

Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);

За соблюдением технологии приготовления пищи.

За полнотой вложения продуктов при приготовлении.

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 в классах.

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 при хранении продуктов.

Контроль качества обработки и мытья посуды.

Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

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.

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

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание комиссии на тему: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год».	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	В течение учебного года
3.	Контроль сроков реализации продуктов	Члены бракеражной комиссии	В течение учебного года
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	сентябрь, декабрь 2020 г., март, май 2021 г.

7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2020 – 2021 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
10.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества. наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12.	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2019 – 2020 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май