«Бекітемін»
«№ 18 ЖОББМ»
Басшысы
_____ Бергузинова Г.Ж.

Бракераждық комиссияның 2024-2025 оқу жылына арналған жұмыс жоспары.
План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год.

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

№	Наименование мероприятий	Ответственные	Сроки
	Заседание членов комиссии: 1. Определение контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное питание. 2. Формирование списков обучающихся, имеющих право на бесплатное питание.	Зам.директор по ВР, соцпедагог	сентябрь
	Заседание членов комиссии: 1. О готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года 2. О наличии санитарных книжек у сотрудников пищеблока. 3. Об утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Ответственный по питанию, члены БК	октябрь
1.	Контроль за составлением меню, в соответствии нормам и калорийностью блюд.	Медсестра	Ежедневно
2.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены БК Медсестра	2 раза в месяц
3.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Медсестра	Ежедневно
4.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены БК Медсестра	Постоянно
5.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены БК	1 раз в квартал (октябрь)
6.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, соблюдение температурного режима.	Члены БК	1 раз в месяц
	Заседание членов комиссии: Вопросы: 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд 2. О сроках реализации пищевых продуктов 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов	Медсестра	Ноябрь

	4. Об итогах комплексной проверки состояния пищеблока 5. О правилах хранения продуктов в складском помещении, соблюдении температурного режима		
7.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции Соблюдение технологии закладки продуктов. **Заседание членов комиссии:** **Вопросы:** 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд. 2. О сроках реализации пищевых продуктов. 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов.	Члены БК	1 раз в квартал (ноябрь) Январь
8.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены БК Диетсестра	1 раз в квартал (декабрь)
9.	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки) Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены БК Диетсестра	1 раз в квартал (январь)
10.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены БК	1 раз в квартал (февраль)
11	**Заседание членов комиссии:** **Вопросы:** 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд 2. О сроках реализации пищевых продуктов 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов 4. О соблюдении правил хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов 5. О соблюдении графика уборки помещений пищеблока 6. О соответствии правилам обработки используемой посуды	Ответственный	Февраль
12.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением	Члены БК Медсестра	1 раз в квартал (март)
13.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	Члены БК	1 раз в

		Медсестра	квартал (апрель)
14.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены БК Медсестра	1 раз в квартал (май)
15.	**Заседание членов комиссии:** **Вопросы:** 1. О соответствии произвольной порции весу контрольной порции. 2. О соблюдении требований к обработке яиц перед приготовлением. 3. О соблюдении технологии приготовления 2-х блюд.	Медсестра	Май
16.	**Мониторинг соблюдения графика питания учащихся, наблюдение за питанием (дежурство).**	ежедневно	Члены бракеражной комиссии