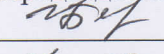


Российская Федерация
Калининградская область
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г.Черняховска»

238150, РФ, Калининградская область, г. Черняховск, 2-ой Дачный пер.14Б, тел.3-05-95

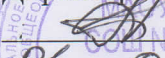
СОГЛАСОВАНО

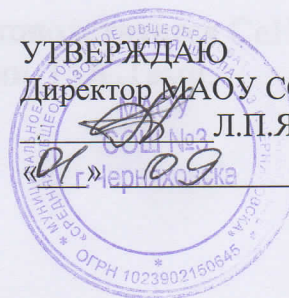
Председатель бракеражной комиссии

 Г.С.Беседина
« 01 » 08 2008 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ №3

 Л.П.Яснопольская
« 01 » 08 2008 г.



План работы

бракеражной комиссии МАОУ СОШ №3

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдении технологий приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии МАОУ СОШ № 3 организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль.

1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.).
3. Соблюдения технологии приготовления пищи.
4. Полноты вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб.
7. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль.

1. Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.
2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
3. Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.
4. Контроль качества обработки и мытья посуды.

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

6. Проверка хранения правил продуктов.

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.

План работы

Бракеражной комиссии МАОУ СОШ №3

На основании Положения о бракеражной комиссии, основной целью контроля за качеством приготовления пищи, соблюдении санитарно-гигиенических требований к приготовлению пищи и использованию санитарно-гигиенических требований работников пищеблока, работа бракеражной комиссии МАОУ СОШ №3 организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль:

1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на кухню бракеражной кухни.
2. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и т.д.).
3. Соблюдения технологии приготовления пищи.
4. Поданы в тарелках продукты при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
7. Выход пробы на общий стол.

Ежемесячный контроль:

1. Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.
2. Контроль проведения уборки (ежедневной и генеральной) в пищеблоке.
3. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
4. Контроль качества обработки и мытья посуды.