

План работы бракеражной комиссии на 2019-2020 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 в СПб ГБПОУ «Медицинский колледж№2» организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

- 1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы, до начала раздачи пищи.
- 2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
- 3. Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
- 4. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 5. Проверка наличия суточных проб.
- 6. Взятие проб из общего котла.
- 7. Проверка сроков реализации, поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе (по мере доставке продовольственного сырья)

Ежемесячный контроль

- 1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
- 2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
- 3. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов и холодильных камер.
- 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 правил хранения продуктов и сроков годности.
- 7. Проверка соблюдения маркировки посуды на пищеблоке.

По результатам проверки составляется Акт заверенный подписями членами бракеражной комиссии.

План на 2019/2020 учебный год

№	Мероприятие	Месяц	Ответственный	Отметка о выполнении
п/п				
1	Изучение нормативных документов и рекомендаций по организации питания учащихся в учреждениях общего среднего образования в 2019/2020 учебном году.	29.08-30.08	Директор Ответственный по питанию	
2	Снятие проб каждого блюда, запланированного в меню на день.	Ежедневно	Бракеражная комиссия	
3	Ведение бракеражного журнала готовой продукции.	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	
4	Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока и личной гигиены сотрудников.	По плану	Бракеражная комиссия	
5	Контроль за весом готовой продукции, нормами выдачи и порционированием блюд	По плану	Бракеражная комиссия	
6	Проверка сроков реализации, поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приготовления пищи.	По доставке продуктов	Бракеражная комиссия	
7	Проверка правильности хранения на раздаче пищи, температура их отпуска	Ежедневно	Бракеражная комиссия	
8	Ведение бракеражного журнала входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья.	Ежедневно	Бракеражная комиссия	
9.	Проверка правил хранения продуктов и сроков годности.	По плану	Бракеражная комиссия	
10.	Проверка соблюдения маркировки посуды	По плану	Бракеражная комиссия	
11.	Подведение итогов работы бракеражной комиссии за 2019/2020 учебный год.	июнь	Директор Ответственный по питанию	

Председатель комиссии по бракераж Разсадкина Т.Ю.

Зам. председателя комиссии по бракеражу Смирнова Т.А.

Члены комиссии:

фельдшер Якубина Л.А.

Павлов А.Г.

Председатель СтудСовета Рачук Т.А.