План работы

бракеражной комиссии государственного учреждения образования

«Средняя школа № 27 г.Могилева»

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 государственного учреждения образования «Средняя школа № 27 г.Могилева» организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия в составе трех человек ежедневно снимает бракеражные пробы перед каждым приемом пищи.
2. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. Соблюдение технологии приготовления пищи.
4. Полнота вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

Еженедельный 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. Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.
	4. Контроль сроков реализации продуктов.
	5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
	6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
1. Проверка правил хранения продуктов и т.д
2. Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.