Приложение №6

К приказу № 105 от 02.09.2024

**План работы**

**комиссии по организации питания МКОУ СОШ с.Новая Смаиль Малмыжского района**

**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 в МКОУ СОШ с.Новая Смаиль 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. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
5. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
6. Взятие проб из общего котла.
* **Ежемесячный контроль**
1. Организация питьевого режима.
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.

1. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
2. Проверка правил хранения продуктов и т.д

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СаНПиНами, перспективным меню, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.