Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Ямансуйская СОШ”

**Организация и контроль качества питания школьников в**

**МКОУ “Ямансуйская СОШ”**

2020г

 Утверждено

 Директор: М.Э.Рашаева

 Пр. № от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г

#### План работы

#### бракеражной комиссии на 2020-2021 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 “Ямансуйская СОШ” 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.

 Ежемесячный контроль

1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.

2.Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.

3.Соблюдения 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.

1. 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, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

**План  работы бракеражной комиссии**

**на 2020-2021учебный год.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Название мероприятия | Ответственные | Сроки |
| 1. | Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблоков к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии  на новый учебный год. | Члены бракеражной комиссии | Август |
| 2. | Контроль сроков реализации продуктов. | Члены бракеражнойкомиссии | 1 раз в месяц |
| 3. | Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд. | Члены бракеражнойкомиссии | 1 раз в неделю |
| 4. | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. | Члены бракеражнойкомиссии | Постоянно |
| 5. | Наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря. | Члены бракеражнойкомиссии | 1 раз в неделю |
| 6. | Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов. | Члены бракеражнойкомиссии | Октябрь |
| 7. | Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов. | Члены бракеражнойкомиссии | Ноябрь |
| 8. | Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока. | Члены бракеражнойкомиссии | Январь |
| 9. | Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок. | Члены бракеражнойкомиссии | Февраль |
| 10. | Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. | Члены бракеражнойкомиссии | Март |
| 11. | Хранение овощей и фруктов.  | Члены бракеражнойкомиссии | Март |
| 12. | Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд. | Члены бракеражнойкомиссии | Апрель |
| 13. | Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря. | Члены бракеражнойкомиссии | Май |

Утверждено

Директор : М.Э.Рашаева

Пр.№ от \_\_\_\_\_\_\_\_2020г.

**План**

**работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания**

**на 2020-2021 учебный год.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | мероприятия | ответственные | сроки | Форма ведения контроля |
| 1 | Проверка готовности пищеблоков в группах к новому уч.году | директор |  01.09.2020г | Акт готовности |
| 2 | Контроль за соблюдением санитарного состояния пищеблока | Председатель комиссии | ежедневно | журнал визуального производственного контроля по санитарно-гигиеническим требованиям |
| 3 | Контроль за качеством готовой продукции | Председатель комиссии | ежедневно | Бракеражный журнал |
| 4 | Контроль суточной пробы и условий хранения | Председатель комиссии | ежедневно | Бракеражный журнал |
| 5 | Проверка технологии приготовления кулинарной продукции | Председатель | 1 раз в полугодие | Акт проверки |
| 6 | Контроль за соблюдением санитарных правил при мытье посуды | Председатель | 1 раз в неделю | Акт проверки |
| 7 | Проверка состояния технологического и холодильного оборудования | Зам.директора по АХЧ | Августянварь | Акт проверки |
| 8 | Проверка соответствия веса отпускаемой продукции | Ответст. за питание | ежемесячно | Акт проверки |

**Список**

**обслуживающего персонала пищеблока**

**1 пищеблок (Блок №2)**

Лелуева Л.С. – повар.

Тутербекова М.А. – помощница повара