

План работы бракеражной комиссии

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. 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 из общего котла. Ежемесячный контроль
- Организация питьевого режима.
 - Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
 - Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
 - Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
 - Контроль качества обработки и мытья посуды.
 - Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся.
 - Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
 - Проверка правил хранения продуктов и т.д.
 - 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.