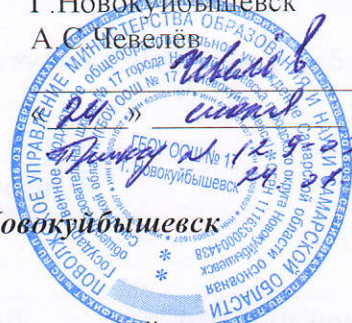


Утверждаю
Директор ГБОУ ООШ № 17
Г.Новокуйбышевск
А.С.Чевелев



2020 г.

**План работы
бракеражной комиссии ГБОУ ООШ № 17 г.Новокуйбышевск
на 2020-2021 учебный год.**

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока в том числе Санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» утверждённые постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г. № 16, работа бракеражной комиссии в ГБОУ ООШ № 17 организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия ежедневно снимает бракеражную пробу.
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.
9. Контроль за организацией работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала и за соблюдением следующих правил:
 - использование средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток;
 - мытье посуды и столовых приборов при максимальных температурах. Использование при мытье посуды ручным способом обязательное использование дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями
 - уборка столов, подоконников, ручек дверей с применением дезинфицирующих средств после каждого приема пищи детей и сотрудников;
 - сквозное проветривание столовой после каждого приема пищи детей и сотрудников.

Ежемесячный контроль

1. Организация питьевого режима, обновление информационного стенда по организации питания.
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.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
8. 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 2020-2021 учебный год.**

№	мероприятия	сроки	ответственный
	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при приготовлении и раздаче приготовленных блюд	ежедневно	Члены комиссии
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания	ежедневно	Члены комиссии
2	Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов	еженедельно	Члены комиссии
3	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	еженедельно	Члены комиссии
4	Контроль за правильностью составления меню-раскладок	ежедневно	Члены комиссии
5	Контроль организации работы на пищеблоке	ежедневно	Члены комиссии
6	Контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	еженедельно	Заведующий производством
7	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока (в том числе наличие перчаток и средств индивидуальной защиты – масок)	ежедневно	Члены комиссии
8	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд	периодически	Члены комиссии
9	Проведение органолептической оценки готовой пищи	ежедневно	Члены комиссии
10	Контроль витаминизации блюд	ежедневно	Члены комиссии

11	Ведение бракеражного журнала	ежедневно	Шигина Т.А.
12	Проведение организационных совещаний	1 раз в триместр	Подледнова О.В.
13	Работа с родителями (на родительских собраниях)	по плану работы школы	Подледнова О.В.
14	Контроль за состоянием оборудования столовой, кухонной и столовой посуды	периодически	Члены комиссии
15	Проверка соблюдения методических рекомендаций Роспотребнадзора от 18.05.2020г. № МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»	Не реже 1 раза в неделю	Администрация ОО, члены совета родителей (законных представителей ГБОУ ООШ №17 г.Новокуйбышевск