**План работы**

**бракеражной комиссии ГУ "Мартыновской ОШ"**

   На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдении технологий приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований работником буфета, работа бракеражной комиссии ГУ "Мартыновская ОШ" 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. Соблюдения технологии приготовления пищи.
4. Полноты вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудником буфета.
6. Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб.
7. Взятие проб из общего котла.

**Ежемесячный контроль.**

1. Организация питьевого режима. Уголков гигиены.
2. Проверка состояния буфета, помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещения буфета .
4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного буфета. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СаНпиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

Директор школы: Хусаинова Г.А.

ПОТОКОЛ №1

Заседания бракеражной комиссии

ГУ "Мартыновской ОШ"

От 28.09.2018г

Присутствовало: 5 человек

Отсутствовало: 0 человек

Приглашенные: 0 человек

 Председатель бракеражной комиссии –Хусаинова Г.А.-директор

 Члены комиссии:

Бабанова Ж.М., заместитель директора по ВР

Жикишева К.-завхоз

Член родительского комитета

Роммель Л., Зыбарева С.

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд
3. Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню-требования) и соответствии с цикличным меню. Качество питания учащихся.
4. Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приемки продукции.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

Заслушали: директора Хусаинову Г.А., ответственную за организацию питания учащихся ГУ "Мартыновской ОШ" с информацией о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции в школьном буфете. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время) последовательность процесса тепловой обработки соответствуют нормам и требованиям.

Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации, по органолептическим показателямвнешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность).

Бракераж пищи проводится ежедневно до начала отпуска каждой приготовленной партии.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд.

Меню выполняетмся полностью. Оценка приготовления блюд хорошая. Готовая продукция отпускается учащимся в соответствии с нормами.

**Решили:**

Всем членам бракеражной комиссии:

1. Ежедневно накануне выдачи проводить брокераж готовой пищи с занесением ее оценки в журнал бракеража.
2. Строго соблюдать требования СанПиНа при составлении меню раскладки в соответствии с цикличным меню.
3. Продолжать строго контролировать соблюдение технологии процесса приготовления пищи и приёмки продукции.

Директор школы: Хусаинова Г.А.