

План работы бракеражной комиссии
КТУ «Тришинская СПЗ» КТУ «Отдел образования района Шал акына»
КТУ «Управление образования акимата СКО»

На основании 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 организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль.

1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной

пробы.

2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах,

вкус, консистенция, жесткость, сочность и т. д.)

3. Соблюдения технологии приготовления пищи.

4. Полноты вложения продуктов при приготовлении.

5. Соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока.

6. Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб.

7. Взятие проб из пищеблока.

Ежемесячный контроль.

1. Организация питьевого режима. Уголков гигиены. Наличие и

оформление папок здоровья в классах.

2. Проверка состояния хранения пищеблока, помещений для хранения продуктов,

помещений для хранения уборочного инвентаря и помещений

туалетной комнаты.

3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной)

4. Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.

5. Контроль качества обработки и мытья посуды.

6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания

учащихся.

М.Б. Омарова



и.о. директора М.Б. Омарова