**БЕКІТЕМІН**

**мектеп директоры**

**\_\_\_\_\_\_\_ Сапарова Е.С.**

**Жоспары**

**бракераж комиссиясының 2021-2022 оқу жылына арналған жұмыстары**

**План**

**работы бракеражной комиссии на 2021 -2022 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 организована по следующим направлениям:

**Ежедневный контроль**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Сроки** | **Ответственный** |
| 1 | Бракеражная комиссия (медик) ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы | Ежедневно | Члены комиссии |
| 2 | Проведение органолептической пробы (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность) | Ежедневно | Медик школы |
| 3 | Следит за соблюдением технологии приготовления | Ежедневно | Медик школы |
| 4 | Следит за полнотой вложения продуктов при приготовлении.  | Ежедневно | Медик школы |
| 5 | Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока. | Ежедневно | Медик школы |
| 6 | Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока. | Ежедневно | Медик школы |
| 7 | Проверка наличия контрольного блюда и сточных проб. | Ежедневно | Медик школы |
| 8 | Взятие проб из обшей кастрюли. | Ежедневно | Медик школы |
| 9 | Контроль за правильностью составления ежедневного меню, выполнение 14-ти дневного меню | Ежедневно | Медик школы |
| 10 | Контроль витаминизации блюд. | Ежедневно | Медик школы |
| 11 | Проверка наличия на пищеблоке технологических карт блюд, их выполнение. | Ежедневно | Медик школы |

**Еженедельный контроль**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Сроки** | **Ответственный** |
| 1 | Контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления | Еженедельно | Члены комиссии |
| 2 | Проверка соблюдения правил и условий хранения | Еженедельно | Члены комиссии |
| 3 | Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд. | Еженедельно | Члены комиссии |

**Ежемесячный контроль**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Сроки** | **Ответственный** |
| 1 | Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья. | Ежемесячно | Члены комиссии |
| 2 | Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.  | Ежемесячно | Члены комиссии |
| 3 | Контроль проведения текущей и генеральной уборки. | Ежемесячно | Члены комиссии |
| 4 | Соблюдения температурных режимов хранения продуктов. | Ежемесячно | Члены комиссии |
| 5 | Контроль качества обработки и мытья посуды | Ежемесячно | Члены комиссии |
| 6 | Контроль соблюдениярежимных моментов. | Ежемесячно | Члены комиссии |
| 7 | Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря. | Ежемесячно | Члены комиссии |