



План работы бракеражной комиссии

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 в ОСШ №87 организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия ежедневно при снятии бракеражной пробы проводит:
 - 1.1.Оценку органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
 - 1.2.соблюдение технологии приготовления пищи.
 - 1.3.Полноту вложения продуктов при приготовлении.
 - 1.4.Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
 - 1.5.Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
 - 1.6. Проверку наличия контрольного блюда и суточных проб.
 - 1.7. Взятие проб из общего котла.
 - 1.8. Контроль за правильностью составления меню;
 - 1.9. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - 1.10. проверяет соответствие объемов приготовления питания объему разовых порции и количеству детей;
 - 1.11. Контролирует организацию работы на пищеблоке.