



Давриченко К.К.

«30» августа 2024г.

**АЛГОРИТМ РАБОТЫ**  
**бракеражной комиссии**  
**муниципального автономного общеобразовательного учреждения**  
**«Лицей №6 «Перспектива» на 2024-2025 учебный год.**

На основании положения о бракеражной комиссии муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей №6 «Перспектива» для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в MAOY Лицей №6 «Перспектива» организована по следующим направлениям:

• **Ежедневный контроль.**

1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
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. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

• **Ежемесячный контроль.**

9. Проверка состояний помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
10. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
11. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
12. Контроль качества обработки и мытья посуды.
13. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
14. Проверка правил хранения продуктов.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы лицейского пищеблока.