

## Информация о формах контроля за качеством поступающих продуктов

В МБОУ «Башкирский лицей №136» за качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки и приготовлением пищи следит медицинский работник. При приеме продуктов на пищеблок проверяется наличие соответствующих документов, удостоверяющих их качество и безопасность. В документах должны быть указаны дата выработки, сроки и условия хранения продукции. Сопроводительный документ сохраняется до конца реализации продукта. Для контроля качества поступающей продукции медицинский работник проводит бракераж и делает запись в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

### План работы бракеражной комиссии МБОУ «Башкирский лицей №136» на учебный год

№	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственные
1.	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
3.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
4.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии заведующей столовой
5.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
6.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
7.	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
8.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
9.	Отчет на педагогическом совете о проделанной работе комиссии		Председатель комиссии

Чтобы проконтролировать условия и сроки хранения скоропортящихся пищевых продуктов, медицинский работник проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. Для этой цели используются термометры (за исключением ртутных). Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия лица, в состав которой входят медицинский работник, сотрудник пищеблока и представитель администрации. Бракераж осуществляют по органолептическим показателям, снимая пробу непосредственно из емкостей, в которых готовится пища. Результат регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции". Если комиссия выявляет нарушение технологии приготовления пищи, то блюдо не допускается к выдаче до устранения недостатков. При проведении бракеража комиссия обращает внимание на вес порционных блюд: он должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Также для проверки соблюдения технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Ее делает сотрудник пищеблока под контролем медицинского работника. Порционные блюда отбирают в полном объеме; салаты, гарниры, первые и третьи блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками и сохраняют не менее 48 ч (не считая выходных и праздничных дней) в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2–6 °С. Медицинский работник также ведет специальную ведомость для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом пищевых продуктов и продовольственного сырья. С помощью этого документа медицинский работник ведет подсчет использованных продуктов (на один день на одного человека, в среднем за неделю или 10 дней) и осуществляет сравнение со среднесуточными нормами питания.