

«Утверждаю»
Директор МБОУ Ковылкинской СОШ
_____ О.А.Пузанова
« 01» сентября 2025г.

**План работы бракеражной комиссии
МБОУ КОВЫЛКИНСКОЙ СОШ
на 2025 - 2026 учебный год**

Работа бракеражной комиссии в МБОУ КОВЫЛКИНСКОЙ СОШ организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
4. Соблюдения санитарно-гигиенических норм работниками пищеблока.
5. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
6. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.

Ежемесячный контроль

1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
3. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
6. Проверка правил хранения продуктов и т.д

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию образовательной организации.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТ.

План работы бракеражной комиссии

№ п/п	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Август	Председатель комиссии
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Ежедневно	Члены комиссии
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	1 раз в неделю	Члены комиссии
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Постоянно	Председатель комиссии
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Постоянно	Члены комиссии
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Сентябрь, декабрь, март, май	Члены комиссии
7.	Контроль взвешивания порций, правил хранения продуктов, температурного режима.	Октябрь	Члены комиссии
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Ноябрь	Члены комиссии
9.	Отчет на Совете учреждения о проделанной работе комиссии.	Декабрь	Председатель комиссии
10.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Январь	Члены комиссии
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Наличие суточных проб, маркировка банок.	Февраль	Члены комиссии
12.	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола обучающихся, по весу с контрольной порцией.	Март	Члены комиссии
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Март	Члены комиссии
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Апрель	Члены комиссии
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Май	Члены комиссии
16.	Разъяснительная работа с педагогами.	В течение года	Пред. комиссии
17.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях).	по графику	Пред. комиссии
18.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2024-2025 учебный год».	Май	Председатель комиссии

