



ПЛАН
работы бракеражной комиссии МБОУ ПСОШ №1 имени Г. В. Алисова
на 2025 – 2026 учебный год

На основании Положения о бракеражной комиссии МБОУ ПСОШ №1 имени Г. В. Алисова, с целью контроля за качеством и соблюдения технологий приготовления пищи, выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока работа бракеражной комиссии в МБОУ ПСОШ №1 имени Г. В. Алисова организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль:

1. Осуществление снятия 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. Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль:

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

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

комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Наличие санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. Контрольное взвешивания порций. Наличие контрольной порции, суточных проб, маркировка ёмкостей для проб.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
6.	Комплексная проверка состояния Пищеблока. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, декабрь, март, май
7.	Правила хранения продуктов, овощей и фруктов. Температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
8.	Проверка качества используемой посуды. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки).	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
9.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов.	Члены комиссии	1 раз в месяц
10.	Проведение организационных совещаний. Анализ работы комиссии за 2023-2024 учебный год.	Ответственный за организацию питания	Декабрь, январь, май