

План работы бракеражной комиссии МАОУ «СОШ №16» на 2026-2027 учебный год

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, от 28 августа 2026г, утвержденного директором МАОУ «СОШ №16» Е.В. Емельяновой, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнении санитарно - гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МАОУ «ООШ №16» организована по следующим направлениям:

• Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовления 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. Соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

• Ежемесячный контроль

1. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
2. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
3. Контроль качества обработки и мытья посуды
4. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся.
5. 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, которые хранятся в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, технологическими картами, ГОСТами.

**План работы бракеражной комиссии
на 2026- 2027 учебный год.**

Название мероприятия	Ответственные	Сроки
Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
Контроль сроков реализации продуктов	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, декабрь
Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола обучающихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	Члены бракеражной комиссии	Апрель
Правила хранения продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Май