

Утверждаю:

И.о. заведующей

В. Булаевская



План работы

Бракеражной комиссии на 2026-2027 учебный год

Ежедневный контроль

1. Снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенция, 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 работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Контроль за правильным отбором и условиями хранения суточных проб (48 часов).
9. Размещение информации об организации питания в школе на сайте школы.

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. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка правил хранения продуктов и т. д.

**План работы бракеражной комиссии
на 2025-2026 учебный год.**

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	сентябрь
2.	Контроль взвешивания порций, правило хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов. Качество используемых продуктов(сертификаты качества)	Члены комиссии	октябрь
3.	Комплексная проверка состояния пищеблока ,наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены комиссии	ноябрь
4.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2026-2027 учебного года»	Члены комиссии	декабрь
5.	Соблюдение графика уборок помещений пищеблока	Члены комиссии	январь
6.	Обработка используемой посуды (тарелки, вилки, ложки). Наличие суточных проб, маркировка посуды для суточной пробы	Члены комиссии	февраль
7.	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола обучающихся по весу с контрольной порцией	Члены комиссии	март
8.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря	Члены комиссии	март
9.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены комиссии	апрель
11.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2026-2027 учебный год»	Члены комиссии	май