

«Утверждаю»
Директор МБОУ «Алтышевская ООШ»
И.В. Долгова
Приказ № 66 от «28» августа 2026 г.



**План работы
бракеражной комиссии МБОУ «Алтышевская ООШ»
на 2026-2027 учебный год**

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнении санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии МБОУ «Алтышевская ООШ» 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 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. 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 учащихся. 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 школы.

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

План работы бракеражной комиссии

на 2026-2027 учебный год.

№	Название мероприятия	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Рассмотрение плана работы комиссии на новый учебный год.	Август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	1-2 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Ноябрь
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Январь
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Февраль
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Март
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 202 6 -202 4 учебный год»	Май