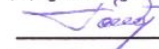


УТВЕРЖДАЮ

Директор МОБУ СОШ №6

 З.Г. Галимова

Приказ от 02.09.2025 г. № 251



**План работы бракеражной комиссии МОБУ СОШ №6
на 2025-2026 учебный год**

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МОБУ СОШ №6 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, 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. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.

Ежемесячный контроль

1. Проверка состояний помещений пищеблока, для хранения продуктов, для хранения уборочного инвентаря.
 2. Контроль проведения уборок (ежедневной, генеральной) помещений пищеблока.
 3. Соблюдения температурного режима хранения продуктов.
 4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
 5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся.
- Проверка качества используемой при приготовлении и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
6. Проверка правил хранения продуктов.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Положением о бракеражной комиссии, СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

№п/п	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Наличие санитарных книжек у работников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год»	Члены бракеражной комиссии	август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	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 раз в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии	постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	Члены бракеражной комиссии	сентябрь, декабрь, март, май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов	Члены бракеражной комиссии	ежедневно
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов	Члены бракеражной комиссии	ежедневно
9.	Заседание членов комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 1е полугодие 2025-2026 учебного года»	Члены бракеражной комиссии	декабрь
10.	Правила хранения овощей и сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	ежедневно
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки). Ведение журнала качества наличия суточных проб, маркировка банок	Члены бракеражной комиссии	ежедневно
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
16.	Заседание членов комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2025-2026 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	май