

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МАОУ СОШ № 41

(наименование общеобразовательной организации)

А. С. Сидорова / А. С. Сидорова
подпись / расшифровка подписи

Приказ № 63-0 от 30.08.2025 г.

**План работы
бракеражной комиссии по контролю за организацией
и качеством питания МАОУ СОШ № 41**

На основании Положения о бракеражной комиссии МАОУ СОШ № 41, основных целей контроля за качеством приготовления пищи и выполнения санитарно - гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МАОУ СОШ № 41 организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль:

- Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно проводит на снятие бракеражной пробы.
- Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.).
- За соблюдением технологии приготовления пищи.
- За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
- Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
- Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
- Взятие проб из общего котла.

Еженедельный контроль:

- Организация питьевого режима.
- Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
- Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
- Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.
- Контроль качества обработки и мытья посуды.
- Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд, посуды, сервировочного инвентаря.
- Проверка правил хранения продуктов и т.д. Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами

№	Наименование 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 калорийность блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выход блюд	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
5.	Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока	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 бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2024-2025 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
10.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
11.	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
12.	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола обучающихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
13.	Хранение овощей и фруктов.	Члены бракеражной комиссии	Декабрь Апрель Сентябрь
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь

15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «анализ работы комиссии за 2024-2025 учебный год».	Члены бракеражной комиссии	Май