Приложение № 1к Положению о
бракеражной комиссии и методики
оценивания

**УТВЕРЖДЕНО:**
Директор: М. Г. Популовских
МАОУ СОШ 41
(наименование общеобразовательной организации)
_____ / Популовских М.Г.
подпись расшифровка подписи
Приказ №131/3 от 01.09.2026 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 - гигиеничсеких 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 выполнено Снейур. В.Ц. |
| 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<br>Декабрь<br>Март<br>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 2026-2027 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<br>Апрель<br>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 2026-2027 учебный год». | Члены бракеражной комиссии | Май |