



План работы бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год

На основании Положения о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гимназия №1», основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ «Гимназия №1» 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, консистенция, 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. 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.
- Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным осмотрам обсуждаются на советах по питанию школы. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

срок август	мероприятие	ответственный
	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Наличие санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Комиссия утверждает план работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии
ежедневно	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии
1 раз в месяц в течение года	Контроль сроков реализации продуктов	Члены бракеражной комиссии
в течение года ежемесячно	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии
в течение года	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии
Ноябрь Январь Май	Комплексная проверка состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии
в течение года ежемесячно	Контроль взвешивания порций, правил хранения продуктов, температурный режим.	Члены бракеражной комиссии
январь	Проверка качества используемой посуды.	Члены бракеражной комиссии
февраль	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, Члены выки).	Члены бракеражной комиссии
март	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов.	Члены бракеражной комиссии
апрель	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы».	Члены бракеражной комиссии
май	подведение итогов, отчет	Члены бракеражной комиссии