



**План работы  
бракеражной комиссии  
МАОУ СОШ № 82  
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 МАОУ СОШ № 82 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. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах.
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 учащихся. 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 обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

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

### План работы бракеражной комиссии на 2025-2026 учебных год

| №   | Название мероприятия                                                                                                                                                                                                   | Ответственные              | Сроки                        |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------|
| 1.  | Заседание членов комиссии по теме:<br>«Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ 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 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 | 1-2 раза 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 | 1 раз в месяц                |
| 8.  | Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.                                                                                                           | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц                |
| 9.  | Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2025-2026 учебного года».                                                                                                   | Члены бракеражной комиссии | январь                       |
| 10. | Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.                                                                                                                             | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц                |



|     |                                                                                                                                                                         |                            |               |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------|
| 11. | Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества на наличие суточных проб, маркировка банок. | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц |
| 12. | Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.                                                                       | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц |
| 13. | Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.                                                                                                          | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц |
| 14. | Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.                                                                                       | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц |
| 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 2025-2026 учебный год»                                                                        | Члены бракеражной комиссии | май           |