Муниципальная казённая общеобразовательная организация «Калининская средняя общеобразовательная школа имени академика Ережепа Мамбетказиева»

Утверждаю
Директор школы
_____А.Г.Нурлиев

План работы
бракеражной комиссии МКОО «Калининская СОШ имени академика Ережепа Мамбетказиева»
на 2026-2027 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 МКОО «Калининская СОШ имени академика Ережепа Мамбетказиева» 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. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
5. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
6. 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 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.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СаНПиНами, перспективным меню, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

План работы бракеражной комиссии
на 2026-2027 учебный год.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «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	Сентябрь
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд. Органолептическая оценка блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
4.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
5.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Один раз в квартал
6.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов. Качество используемых продуктов (сертификаты качества)	Члены бракеражной комиссии	постоянно
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	постоянно
9.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с	Члены бракеражной	Еженедельно

	контрольной порцией.	комиссии	
10.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Еженедельно
11.	Размещение информации об организации питания в школе на сайте школы.	Члены бракеражной комиссии	Ежемесячно
12.	Заседание членов бракеражной комиссии по итогам деятельности комиссии: «Анализ работы комиссии за 2026-2027 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май, январь