

Российская Федерация
Свердловская область
Белоярский муниципальный округ
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Совхозная средняя общеобразовательная школа № 10»

624046, п. Совхозный

ул. Первомайская, 46

тел. (343-77) 4-51-80



Утверждаю:
директор МАОУ «Совхозная СОШ № 10»

О.В. Михеева

«20» августа 2023 г.

**План работы
бракеражной комиссии
МАОУ «Совхозная СОШ № 10»
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 «Совхозная СОШ № 10» организована по следующим направлениям:

• **Ежедневный контроль**

1. Бракеражная комиссия 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. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
 2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
 3. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
 4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
 5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
 6. Проверка правил хранения продуктов и т.д
- Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно – гигиеническими требованиями, сборниками рецептур, технологическими картами.

**План работы бракеражной комиссии
на 2025-2026 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.	Сидоренко Е.И. Петрова Р.Р. Хромцова А.П. Барановская Т.П. Шильке М.Н.	Август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Шильке М.Н.	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Оберддерфер С.В.	При поставке продуктов
4.	Отслеживание технологии приготовления, соблюдение технологии закладки продуктов, выхода блюд.	Барановская Т.П. Шильке М.Н.	Ежедневно
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Хромцова А.П. Шильке М.Н.	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, Ведение журнала качества, наличие суточных проб, маркировка банок, Маркировка кухонного инвентаря.	Хромцова А.П. Шильке М.Н.	Ежедневно Инвентаризация 1р. в год, и при поступлении нового оборудования
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	Шильке М.Н.	Ежедневно
8.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Оберддерфер С.В. Барановская Т.П.	Ежедневно
9	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Сидоренко Е.И. Петрова Р.Р. Хромцова А.П. Барановская Т.П. Шильке М.Н.	1 квартал
10	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2025-2026 учебный год»	Сидоренко Е.И. Петрова Р.Р. Хромцова А.П. Барановская Т.П. Шильке М.Н.	Май