

УТВЕРЖДАЮ



Директор МБОУ «Школа № 12
г. Феодосии Республики Крым»

Л.Г.Орлова
09 2025 года

**План работы
бракеражной комиссии
МБОУ «Школа № 12 г. Феодосии Республики Крым»
на 2025/2026 учебный год**

На основании Положения о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа № 12 г. Феодосии Республики Крым» (далее – МБОУ школа № 12), основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ школа № 12 организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль (Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы из общего котла):

1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
2. Соблюдение технологии приготовления пищи;
3. Полнота вложения продуктов при приготовлении;
4. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока;
5. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
6. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.

Ежемесячный контроль

1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.
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 актах, составленных членами бракеражной комиссии. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на совещаниях при директоре.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
2.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц

3.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
4.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
5.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Декабрь, март, май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
8.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу второго полугодия 2025/2026 учебного года после зимних каникул и новогодних праздников.	Члены бракеражной комиссии	До 12 января 2026 года
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
10.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки).	Члены бракеражной комиссии	Февраль
11.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся, по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
12.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
13.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
14.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
15.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2025/2026 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май

Председатель бракеражной комиссии



Я.В. Иванова