Утверждаю

Директор МБОУ

«Долинненская СОШ им. Перепадина А.И.»

Колесник Н.О.

«05» 09 2026г.

План работы

бракеражной комиссии

МБОУ «Долинненская СОШ им. Перепадина А.И.»

на 2026-2027 учебный год

На основании 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 МБОУ «Долинненская СОШ им. Перепадина А.И.» 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 технологий приготовления пищи;
4. Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока;
5. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб;
6. Взятие проб из общего котла;
7. Контроль проведения ежедневной уборки помещения пищеблока.

Ежемесячный контроль:

1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты;
2. Контроль проведения генеральной уборки помещений пищеблока;
3. За полнотой вложения продуктов для приготовления;
4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов;
5. Контроль качества обработки и мытья посуды;
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания;
7. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды;
8. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы пищеблока школы.

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