

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ
«Долинненская СОШ им. Перепалкина А.И.»
Колесник Н.О.
08 _____ 2025г.



на 2025-2026 учебный год

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

бракеражной комиссии

План работы

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. Перепалкина 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 соблюдение технологий приготовления пищи.
4. Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
5. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
6. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
7. Взятие проб из общего котла.
8. Контроль проведения ежедневной уборки помещений пищеблока.

Ежемесячный контроль

1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения инвентаря и помещений туалетной комнаты.
 2. Контроль проведения генеральной уборки помещений пищеблока.
 3. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
 4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
 5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
 6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся.
 7. Проверка качества используемой для приготовления и подачи 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 рецептов, технологическими картами, ГОСТами.