Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 с.п. ВЕРХНИЙ-НАУР»
(МБОУ «СОШ № 2 с.п. ВЕРХНИЙ-НАУР»)

Утверждаю.
И.о. директора Л.Р. Исаева
«01» сентября 2026 г

План работы бракеражной комиссии МБОУ «СОШ №2 с.п. Верхний-Наур» на 2026-2027 учебный год

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищии выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ «СОШ №2 с.п. Верхний-Наур» организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятиебракеражной 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. 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 обучающихся.
7. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды,сервировочного инвентаря.
8. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходамобсуждаются на советах по питанию школы.
Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СаНПиНами, сборникамирецептур, технологическими картами, ГОСТами.

План работы
бракеражной комиссии

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу новогоучебного года». Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракераж-нойкомиссии	Август
2	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражой комиссии	Ежедневно
3	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
4	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов,выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
5	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб,маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
7	Контроль взвешивания порций,правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8	Проверка качества используемойпосуды. Наличие контрольнойпорции. Соблюдение технологиизакладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2022-2023 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
10	Правила хранения овощей, Сыпучих продуктов. Соблюдениеграфика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
11	Проверка наличия контрольнойпорции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки,вилки). Ведение журнала качества наличиесуточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольнойпорцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
13	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2026-2027 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май