

Утверждаю
Директор

Избасова А.А.

**План работы бракеражной комиссии
КГУ «Ырсайская основная средняя школа отдела
образования Житикаринского района»
на 2025 – 2026 учебный год**

№	Мероприятия	Сроки	Ответствен ные	Итог
1	Ежедневный контроль -санитарно - гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений; -соблюдение правил личной гигиены; -снятие проб готовой продукции; -оценка органолептических свойств приготовления пищи; - присутствие при закладке продуктов; - контроль наличия суточных проб; -проба из общего котла; -соблюдение технологий при приготовлении пищи, составление актов в случае нарушений технологии приготовления блюд; -заполнение журнала бракеража готовой продукции; -выход готовой продукции (норма/фактический вес)	Ежедневно	Мед. работник	
2	Обеспечение пищеблока моющими, дезинфицирующими средствами.	Постоянно	Зам. директора по хозяйству	
3	Соблюдение графика выдачи пищи, выполнение обучающимися санитарно-гигиенических требований.	Постоянно	Соц. педагог	График
4	Проверка организации горячего питания, готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Соблюдение работниками столовой норм Сан Пина. Проверка санитарного состояния кухни, столовой. Внешний вид работников столовой.	Сентябрь	Члены бракеражной комиссии	Акт
5	Соблюдение сроков хранения и своевременного использования продуктов. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствие срокам годности. Температура хранения продуктов соответствие санитарным правилам. Хранение пищевой продукции, соблюдение принципа «товарного соседства».	Октябрь Январь	Члены бракеражной комиссии	Акт
6	Проверка оснащения всем необходимым холодильным, технологическим оборудованием, инвентарем, столовым оборудованием, соответствующей мебелью и посудой.	Ноябрь	Члены бракеражной комиссии	Акт

7	Комплексная проверка состояния пищеблока, технологический процесс приготовления пищи, наличие суточных проб, соблюдение санитарного состояния, маркировка банок и кухонного инвентаря и т.д.	Декабрь Апрель	Члены бракеражной комиссии	Акт
8	Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов.	Февраль	Члены бракеражной комиссии	Акт
9	Проверка наличия контрольной порции. Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола обучающихся по весу с контрольной порцией. Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок. Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Март	Члены бракеражной комиссии	Акт
10	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2025-2026 учебный год»	Май	Члены бракеражной комиссии	Акт