

**План работы  
бракеражной комиссии  
питания ГБОУ школа №544 с углублённым изучением английского языка  
на 2024 — 2025 учебный год**

На основании общего 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 ГБОУ школа № 544 с углубленным изучением английского языка Московского района Санкт-Петербурга 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 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 обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

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

**План работы  
бракеражной комиссии**

| <b>№</b>  | <b>Название мероприятия</b>   | <b>Ответственные</b>                 | <b>Сроки</b>      |
|-----------|---|--------------------------------------|-------------------|
| <b>1</b>  | Заседание членов комиссии по теме:<br>«Готовность пищеблока и<br>обеденного зала к началу нового<br>учебного года».<br>Анализ санитарных<br>книжек у сотрудников пищеблока.<br>Утверждение плана работы комиссии<br>на новый учебный год. | Члены<br>бракераж<br>ной<br>комиссии | Август            |
| <b>2</b>  | Отслеживание составления меню в<br>соответствии с нормами и<br>калорийностью блюд.  | Члены<br>бракераж<br>ной<br>комиссии | Ежедневно         |
| <b>3</b>  | Контроль сроков реализации<br>продуктов.  | Члены<br>бракераж<br>ной<br>комиссии | 1 раз в месяц     |
| <b>4</b>  | Отслеживание технологии<br>приготовления, закладки продуктов,<br>выхода блюд.   | Члены<br>бракераж<br>ной<br>комиссии | 1-2 раза в неделю |
| <b>5</b>  | Контроль санитарно-гигиенического<br>состояния пищеблока.   | Члены<br>бракераж<br>ной<br>комиссии | Постоянно         |
| <b>6</b>  | Комплексная проверка состояния<br>пищеблока, наличие суточных проб,<br>маркировка банок и кухонного<br>инвентаря.   | Члены<br>бракераж<br>ной<br>комиссии | 1 раз в месяц     |
| <b>7</b>  | Контроль взвешивания порций, правила<br>хранения продуктов, температурный<br>режим.<br>Дата реализации продуктов.   | Члены<br>бракераж<br>ной<br>комиссии | Октябрь           |
| <b>8</b>  | Проверка качества используемой<br>посуды.<br>Наличие контрольной<br>порции.<br>Соблюдение технологии<br>закладки продуктов.   | Члены<br>бракераж<br>ной<br>комиссии | Ноябрь            |
| <b>9</b>  | Заседание членов бракеражной<br>комиссии по теме: «Анализ работы<br>комиссии за первое полугодие  | Члены<br>бракераж<br>ной<br>комиссии | Декабрь           |
| <b>10</b> | Правила хранения овощей, Сыпучих<br>продуктов. Соблюдение графика<br>уборок помещений пищеблока.  | Члены<br>бракераж<br>ной<br>комиссии | Январь            |
| <b>11</b> | Проверка наличия контрольной<br>порции.<br>Обработка используемой посуды<br>(тарелки, чашки, ложки, вилки).<br>Ведение журнала качества наличие<br>суточных проб, маркировка банок.   | Члены<br>бракераж<br>ной<br>комиссии | Февраль           |

|           |   |                            |      |
|-----------|---|----------------------------|------|
| <b>12</b> | Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. | Члены бракеражной комиссии | Март |
| <b>13</b> | Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за год                     | Члены бракеражной комиссии | Май  |