Утверждаю
Директор
КГУ «Октябрьская средняя школа»
КГУ «Отдел образования района Шал акына»
КГУ «Управление оборазования акимата СКО»
_____ Ибраева Г.Д.

План работы бракеражной комиссии
КГУ «Октябрьская средняя школа»
КГУ «Отдел образования района Шал акына»
КГУ «Управление оборазования акимата СКО»

Цель: Контроль за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражнойм комиссии КГУ «Октябрьская средняя школа» КГУ «Отдел образования района Шал акына» КГУ «Управление оборазования акимата СКО» 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 пригтовления пищи.
4. За полнотой вложенгия 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 пьевого режима.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.
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. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка правил хранения продуктов. Результаты проверок отмечаются в журнале бракеража готовой продукции. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СаНПиНом.

План работы бракеражной комиссии

на 2026-2027 учебный год

№	Наименование мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Заседания членов комиссии по теме: Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год	Члены бракеражной комиссии	Август
2	Составление меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3	Контроль сроков реализации продуктов	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
4	Проверка качества используемой посуды. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки)	Члены бракеражной комиссии	Апрель
5	Обработка кух. инвентаря и посуды. Маркировка инвентаря	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
6	Правила хранения продуктов . Технология приготовления блюд, закладки продуктов, выход и контроль взвешивания блюд	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
7	Правила хранения продуктов. Наличие суточных проб, маркировка банок	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
8	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. График уборки помещений пищеблока .Соблюдение питьевого режима	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
9	Проверка соответствия порции, взятой со стола обучающихся по весу с контрольной порции	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
10	Заседание членов бракеражной комиссии по теме « Анализ работы комиссии на 2025-2026учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Апрель