



План
работы бракеражной комиссии
КГУ «Основная средняя школа № 31»
на 2024 - 2025 учебный год

Ежедневный контроль:

- снятие бракеражной пробы;
- оценка органолептических свойств приготовления пищи (цвет, запах, вкус, консистенция);
- соблюдение приготовления пищи;
- соблюдение санитарно –гигиенических норм и правил личной гигиены сотрудниками пищеблока и столовой;
- наличие контрольного блюда и суточных проб.

Ежемесячный контроль:

- проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря;
- контроль проведения генеральных уборок;
- соблюдение температурных режимов хранения продуктов;
- контроль качества обработки и мытья посуды, проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды;
- контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся.

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственные
1	Изучение нормативных документов и рекомендаций по организации питания учащихся в 2024-2025 учебном году	Сентябрь	Бракеражная комиссия
2	Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	
2	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия
3	Контроль за качеством и выходом готовых блюд согласно меню	Ежедневно	Бракеражная комиссия
4	Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками	Постоянно	Бракеражная комиссия

	пищеблока		
5	Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока. Наличие санитарных книжек	Постоянно	Бракеражная комиссия
6	Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб	Ежедневно	Бракеражная комиссия
7	Ведение бракеражного журнала	Ежедневно	Бракеражная комиссия
8	Соблюдение графика режима питания	Ежедневно	Бракеражная комиссия
9	Организация питьевого режима	Ежедневно	Бракеражная комиссия
10	Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия
11	Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока	Ежедневно 1 раз в неделю	Бракеражная комиссия
12	Соблюдения температурных режимов хранения продуктов	Постоянно	Бракеражная комиссия
13	Контроль качества обработки и мытья посуды	Постоянно	Бракеражная комиссия
14	Разъяснительная работа с педагогами, классными руководителями	3 раза в год	Бракеражная комиссия
15	Проверка проведения С – витаминизации пищи, наличие в ассортименте соков, фруктов и овощей	Еженедельно	Бракеражная комиссия
16	Проверка правил хранения продуктов	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия
17	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	Постоянно	Бракеражная комиссия
18	Подведение итогов работы бракеражной комиссии за 2024 – 2025 учебный год	Май	ЗВР Бракеражная комиссия

Исполнитель: Бударина Н.Б.