



Бракераждық комиссияның 2025-2026 оқу жылына арналған жұмыс жоспары. План работы бракеражной комиссии на 2025-2026 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 работников пищеблока, работа бракеражной комиссии 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, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборки (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 учащихся.
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 осмотрам обсуждаются на советах по питанию школы. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

№	Наименование мероприятий	Ответственные	Сроки
	<u>Заседание членов комиссии:</u> 1. Определение контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное питание. 2. Формирование списков обучающихся, имеющих право на бесплатное питание. <u>Заседание членов комиссии:</u> 1. О готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года 2. О наличии санитарных книжек у сотрудников пищеблока. 3. Об утверждении плана работы комиссии на новый учебный год.	Зам.директор по ВР, соцпедагог Ответственный по питанию, члены БК	сентябрь октябрь
1.	Контроль за составлением меню, в соответствии нормам и калорийностью блюд.	Медсестра	Ежедневно
2.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены БК Медсестра	2 раза в месяц
3.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Медсестра	Ежедневно
4.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены БК Медсестра	Постоянно
5.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены БК	1 раз в квартал (октябрь)
6.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, соблюдение температурного режима.	Члены БК	1 раз в месяц
	<u>Заседание членов комиссии:</u> Вопросы: 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд 2. О сроках реализации пищевых продуктов 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов	Медсестра	Ноябрь

	4. Об итогах комплексной проверки состояния пищеблока 5. О правилах хранения продуктов в складском помещении, соблюдении температурного режима		
7.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции Соблюдение технологии закладки продуктов. <u>Заседание членов комиссии:</u> <u>Вопросы:</u> 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд. 2. О сроках реализации пищевых продуктов. 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов.	Члены БК	1 раз в квартал (ноябрь)
8.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборки помещений пищеблока.	Члены БК Диетсестра	1 раз в квартал (декабрь)
9.	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки) Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены БК Диетсестра	1 раз в квартал (январь)
10.	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены БК	1 раз в квартал (февраль)
11	<u>Заседание членов комиссии:</u> <u>Вопросы:</u> 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд 2. О сроках реализации пищевых продуктов 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов 4. О соблюдении правил хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов 5. О соблюдении графика уборки помещений пищеблока 6. О соответствии правилам обработки используемой посуды	Ответственный	Февраль
12.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением	Члены БК Медсестра	1 раз в квартал (март)
13.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	Члены БК	1 раз в

		Медсестра	квартал (апрель)
14.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены БК Медсестра	1 раз в квартал (май)
15.	<u>Заседание членов комиссии:</u> <u>Вопросы:</u> 1. О соответствии произвольной порции весу контрольной порции. 2. О соблюдении требований к обработке яиц перед приготвлением. 3. О соблюдении технологии приготвления 2-х блюд.	Медсестра	Май
16.	<u>Мониторинг соблюдения графика питания учащихся, наблюдение за питанием (дежурство).</u>	ежедневно	Члены бракеражной комиссии