



Утверждаю
И.о. директора школы:
Абдрахмановой Ж.А.

**План работы бракеражной комиссии
КГУ «Общеобразовательная школа села Кына»
на 2026–2027 учебный год**

В соответствии с Положением о бракеражной комиссии КГУ «Общеобразовательная школа села Кына», главными задачами комиссии являются систематический контроль качества готовой пищи, соблюдение технологий кулинарной обработки, соблюдение санитарных норм и правил персоналом пищеблока. Деятельность бракеражной комиссии КГУ «ОШ села Кына» организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

1. Обязательное присутствие членов комиссии при проведении бракеража и снятии органолептической пробы.
2. Оценка органолептических показателей приготовленных блюд (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).
3. Систематический контроль строгого соблюдения технологического процесса приготовления пищи.
4. Проверка полноты и соответствия закладки продуктов установленным нормам выхода.
5. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических и противозидемических требований сотрудниками пищеблока.
6. Мониторинг выполнения правил личной гигиены и ношения спецодежды работниками кулинарного цеха.
7. Проверка наличия и условий хранения контрольных блюд и суточных проб.
8. Отбор бракеражных проб непосредственно из общего котла перед раздачей.

Ежемесячный контроль

1. Мониторинг организации и обеспечения питьевого режима обучающихся.
2. Проверка санитарного состояния производственных помещений, продуктовых складов, мест хранения уборочного инвентаря и санитарных узлов.
3. Инспектирование качества проведения текущих и генеральных уборок помещений пищеблока.
4. Контроль соблюдения температурно-влажностного режима в холодильном и технологическом оборудовании.
5. Оценка эффективности дезинфекции и качества обработки кухонной и столовой посуды.
6. Мониторинг соблюдения режима питания учащихся, состояния сервировочного инвентаря и

условий подачи блюд.

7. Проверка правил товарного соседства и сроков годности пищевых продуктов.

Результаты контрольных проверок фиксируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции и актах проверок. Итоги работы комиссии выносятся на обсуждение советов по питанию и педагогических совещаний.

В своей деятельности комиссия руководствуется действующими санитарными правилами (СанПиН), сборниками рецептур, технологическими картами и ГОСТами.

План работы бракеражной комиссии на 2026–2027 учебный год

№	Название мероприятия	Сроки
1	Установочное заседание комиссии: «Анализ готовности пищеблока и обеденного зала к 2026–2027 учебному году». Проверка личных медицинских книжек и допусков сотрудников. Утверждение плана работы.	Август
2	Мониторинг соответствия ежедневного меню утвержденному перспективному меню и калорийности рациона.	Ежедневно
3	Аудит сроков реализации и условий хранения поступающего продовольственного сырья.	1–2 раза в месяц
4	Контроль соблюдения технологии кулинарной обработки, норм закладки сырья и выхода готовой продукции.	1–2 раза в неделю
5	Инспекционный контроль соблюдения санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Постоянно
6	Комплексная проверка санитарно-технического состояния оборудования и помещений пищеблока.	Сентябрь, декабрь, март, май
7	Выборочный контроль массы порций (взвешивание), условий хранения скоропортящихся продуктов и замера температурных режимов.	Октябрь

№	Название мероприятия	Сроки
8	Оценка состояния и качества мытья столовой посуды. Проверка наличия контрольных порций и соблюдения норм закладки.	Ноябрь
9	Заседание комиссии: «Итоги работы бракеражной комиссии за I полугодие 2026–2027 учебного года».	Декабрь
10	Проверка правил хранения овощной продукции и сухих продуктов. Контроль соблюдения графика уборок помещений пищеблока.	Январь
11	Санитарно-гигиеническая оценка состояния кухонного инвентаря и посуды. Проверка правильности отбора и маркировки емкостей с суточными пробами.	Февраль
12	Контрольное взвешивание порций со стола обучающихся на соответствие норме. Мониторинг организации питания в обеденном зале.	Март
13	Проверка соблюдения температурных режимов и условий хранения свежих фруктов и овощей.	Март
14	Проверка качества санитарной обработки технологического оборудования, кухонного инвентаря и соблюдения рецептуры блюд.	Апрель
15	Проверка правильности маркировки и применения уборочного инвентаря. Контроль соблюдения правил хранения продуктов.	Май
16	Итоговое заседание бракеражной комиссии: «Результаты работы комиссии за 2026–2027 учебный год и задачи на новый период».	Май