

«Утверждаю»

Директор МАОУ «Лицей № 11»
Приказ от 30.08.2025 № 549



В.О. Потатуева

ПЛАН РАБОТЫ бракеражной комиссии МАОУ «Лицей №11» на 2025-2026 учебный год

На основании Положения о бракеражной комиссии МАОУ «Лицей №11», основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия 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. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

7. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы лицейского пищеблока.

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

| № | Мероприятия | Сроки | Ответственные |
|---|---|------------------------------|----------------------------|
| 1 | Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Наличие санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год. | Август | Члены бракеражной комиссии |
| 2 | Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд. | Ежедневно | Члены бракеражной комиссии |
| 3 | Контроль сроков реализации продуктов | 1 раз в месяц | Члены бракеражной комиссии |
| 4 | Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд. | 1-2 раза в неделю | Члены бракеражной комиссии |
| 5 | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. | Постоянно | Члены бракеражной комиссии |
| 6 | Комплексная проверка состояния пищеблока. | Сентябрь, декабрь, март, май | Члены бракеражной комиссии |

| | | | |
|----|--|---------|----------------------------|
| 7 | Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов. | Октябрь | Члены бракеражной комиссии |
| 8 | Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов. | Ноябрь | Члены бракеражной комиссии |
| 9 | Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока. | Январь | Члены бракеражной комиссии |
| 10 | Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, вилки, ложки). Наличие суточных проб, маркировка банок. | Февраль | Члены бракеражной комиссии |
| 11 | Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола обучающихся по весу с контрольной порцией. | Март | Члены бракеражной комиссии |
| 12 | Хранение овощей и фруктов. | Март | Члены бракеражной комиссии |
| 13 | Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд. | Апрель | Члены бракеражной комиссии |
| 14 | Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря. | Май | Члены бракеражной комиссии |
| 15 | Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2025-2026 год» | Май | Члены бракеражной комиссии |