



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБОУ средней школы  
№233 Красногвардейского района

Санкт-Петербурга

Н.С.Попова

Приказ №31 от 19.09.2025

План работы бракеражной комиссии ГБОУ средней школы №233  
Красногвардейского района Санкт-Петербурга  
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 работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в школе 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. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
3. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

6. Проверка правил хранения продуктов и т.д

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

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

**План работы бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год.**

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки	Отметка об исполнении
1.	Заседание членов комиссии	Члены бракеражной комиссии	1 раз в четверть и по согласованию	
2.	Отслеживание составления 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.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	ежедневно	
5.	Контроль санитарно-гигиенического	Члены бракеражной комиссии	Постоянно	

	состояния пищеблока.			
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	ежемесячно	
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	Члены бракеражной комиссии	еженедельно	
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	ежемесячно	
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	ежемесячно	
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение	Члены бракеражной комиссии	ежедневно	

	журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.			
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	еженедельно	
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	ежемесячно	
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	ежемесячно	
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	ежемесячно	
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2025- 2026 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	ежемесячно	