

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ЕКАТЕРИНБУРГА

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа № 133

(МАОУ СОШ № 133)

620105, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Академика Ландау, стр.39 Б

<http://школа133.екатеринбург.рф> e-mail: [soch133@eduekb.ru](mailto:soch133@eduekb.ru)

Тел/факс + 7(343)30-30-133

ИНН 6658571477 КПП 665801001

ОКПО 99179866 ОГРН 1246600013120

Утверждено

приказ №01.01-02/246/1 от 01.09.2025

И.о. директора МАОУ СОШ №133



Н.С.Штуркина

**План работы  
бракеражной комиссии МАОУ СОШ № 133  
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 МАОУ СОШ № 133 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 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 учащихся. 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 школьного пищеблока. 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 учебных год

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август
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	1-2 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
9.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2025-2026 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Январь
10.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц

11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества на наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2025-2026 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	май