УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ №142
_____ Обожина Н.С.
31 августа 2026 год

План
работы бракеражной комиссии
на 2026-2027 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 №142 организована по следующим направлениям:

осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- один раз в месяц проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

№	Название мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. 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 за соблюдением технологии закладки продуктов. Отбор суточных проб.	Ежедневно	Мед.сестра
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки	1 раз в	Члены

	продуктов, выхода блюд.	неделю	бракеражной комиссии
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	1 раз в неделю	Члены бракеражной комиссии
6.	Контроль сроков реализации продуктов.	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
7.	Контроль взвешивания порций.	Октябрь	Члены бракеражной комиссии
8.	Проверка качества используемой посуды. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки).	Ноябрь	Члены бракеражной комиссии
9.	Соблюдение графика уборок помещений пищеблока. Правила хранения продуктов, температурный режим	Январь	Члены бракеражной комиссии
11.	Проверка наличия контрольной порции.	Февраль	Члены бракеражной комиссии
12.	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Март	Члены бракеражной комиссии
13.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Апрель	Члены бракеражной комиссии
14.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2024-2025 учебный год»	Май	Члены бракеражной комиссии