



Утверждаю
Директор МКОУ
«Прогимназия №66/1»
З.А. Сарахова
Приказ №23 от «19».08.2026г.

План работы бракеражной комиссии на 2026 – 2027 учебный год

На основании 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 МКОУ «Прогимназия №66/1» 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. 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.

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

Мероприятия.	Срок.	Ответственный.
Проведение организационных совещаний по вопросу деятельности комиссии и организации питания в МКОУ «Прогимназия №66/1».	Сентябрь, январь, март	Члены комиссии.
Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Члены комиссии.
Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.	В течение года	Члены комиссии.
Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.	Ежемесячно	Члены комиссии.
Контроль соблюдения температурных режимов хранения продуктов.	Ежедневно	Члены комиссии.
Контроль качества обработки и мытья посуды.	Ежемесячно	Члены комиссии.

Контроль сроков реализации продуктов.	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика.
Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.).	Ежедневно	Члены комиссии.
Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.	Ежедневно	Члены комиссии.
Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб.	Ежедневно	Члены комиссии.
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, мед. работник.
Работа с родителями (законными представителями).	2 раза в год	Председатель комиссии.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ПРОГИМНАЗИЯ
№66/1" ГОРОДСКОГО ОКРУГА
НАЛЬЧИК КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ
РЕСПУБЛИКИ

Подписано цифровой подписью:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ПРОГИМНАЗИЯ №66/1" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА НАЛЬЧИК КАБАРДИНО-
БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Дата: 2026.10.02 10:23:08 +03'00'