Принято на педагогическом совете Протокол № 10 от 01.09.2026	Согласовано Родительский комитет Протокол № 1 от 01.09.2026	Согласовано Совет обучающихся Протокол № 1 от 01.09.2026	Утвержден Приказом директора МБОУ СОШ с.Индерка № 173а от 01.09.2026 

ПЛАН работы бракеражной комиссии на 2026/2027 учебный год в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе села Индерка Сосновоборского района Пензенской области

Цель: обеспечение качества и безопасности питания обучающихся, соблюдение технологии приготовления блюд и санитарно-гигиенических требований.

1. Постоянные (ежедневные) мероприятия

1.1. Снятие бракеражной пробы с готовых блюд перед раздачей, органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) — все члены комиссии.

1.2. Контроль температуры подачи блюд: горячие блюда — не ниже +65 °С, холодные — в пределах +7…+14 °С — медицинский работник.

1.3. Контроль соответствия фактического меню утверждённому и выхода порций — председатель комиссии или ответственный за организацию питания.

1.4. Проверка соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока — медицинский работник.

1.5. Запись результатов в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» — секретарь или председатель комиссии.

2. Еженедельные мероприятия

2.1. Контроль закладки продуктов и соблюдения технологии приготовления блюд — 1–2 раза в неделю, члены комиссии.

2.2. Проверка санитарного состояния пищеблока и обеденного зала — 1 раз в неделю, медицинский работник и председатель комиссии.

3. Ежемесячные мероприятия

3.1. Контроль сроков реализации и условий хранения продуктов (в присутствии кладовщика) — члены комиссии.

3.2. Проверка санитарного состояния транспорта при доставке продуктов — члены комиссии.

Контроль организации питьевого режима (состояние кулеров, фонтанчиков, замена воды) — члены комиссии.

3.4. Проверка соблюдения температурных режимов холодильного оборудования — медицинский работник.

3.5. Контроль качества мытья посуды и обработки инвентаря — члены комиссии.

4. Поквартальные и сезонные проверки

4.1. I четверть (сентябрь): проверка 10-дневного меню, готовности пищеблока к учебному году, наличия документации — председатель комиссии.

4.2. I четверть (октябрь): анкетирование обучающихся и родителей по удовлетворённости качеством питания — члены комиссии.

4.3. II четверть (декабрь): контроль отбора и хранения суточных проб, выполнения натуральных норм — медицинский работник.

4.4. III четверть (март): проверка нормативно-технической документации, повторное анкетирование — председатель комиссии.

4.5. IV четверть (май): анализ работы комиссии за год, подготовка отчёта — председатель комиссии.

5. Организационные и просветительские мероприятия

5.1. Проведение организационных совещаний комиссии (утверждение плана, подведение итогов) — 3 раза в год: сентябрь, январь, май; председатель комиссии.

5.2. Разъяснительная работа с педагогами по вопросам культуры питания и контроля — 2–3 раза в год; председатель и медицинский работник.

5.3. Работа с родителями (выступления на собраниях, информирование о результатах контроля) — 2 раза в год; председатель комиссии.

5.4. Отчёт о работе комиссии на педагогическом совете или совете школы — декабрь и май; председатель комиссии.