

Утверждено

Приказом от 01.09.25 № 221

Директор ГБОУ № школы № 34

Невский район Санкт-Петербург

Сергеева Т.А.

## ПЛАН РАБОТЫ

### БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

ГБОУ школы №34 Невского района Санкт-Петербурга

на 2025-2026 учебный год

На основании общего положения о бракеражной комиссии ГБОУ школы № 34, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии организована по направлениям:

#### ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ:

- **Ежедневный контроль**

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи;
2. Ежедневный контроль оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.)
3. Ежедневный контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Ежедневный контроль за полнотой вложений продуктов при приготовлении.
5. Ежедневный контроль соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Ежедневный контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Бракеражная комиссия проверяет наличие 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 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.
7. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
8. 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.

| №  | Тема заседания                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Присутствующие                                                                                                                                                    | Месяц              |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1. | 1. <u>«Организация питания в новом учебном году»</u><br>Готовность пищеблока и обеденного зала к началу учебного года. Анализ санитарных книжек сотрудников пищеблока. Анализ сведений заболеваний учащихся школы. Справка о необходимости создания меню лечебного питания учащихся на 1-ую четверть.                  | Председатель<br>Бракеражной комиссии<br>ГБОУ школы №34-<br>директор школы-<br>Сергеева Т.А.<br><br><u>По улице Коллонтай,27/4:</u><br>Стекланникова Е.К- педагог- | август<br>сентябрь |
| 2. | Проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря. Контрольное взвешивание порции, температурный режим приготовленных блюд перед подачей на стол, правила хранения продуктов, температурный режим хранения.                                                                  | организатор<br>Колногуз Л.Е.- психолог,<br>Овчинникова Е.В.- врач,<br>Лукина М.А.-зам дир по<br>УВР.<br>Зав. производством -<br>Душейна О.Б.                      | октябрь            |
| 3. | Качество используемой посуды, наличие сколов и повреждений. Качество обработки и мытья посуды. Соблюдение технологии закладки продуктов. Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока. Справка о необходимости создания меню лечебного питания учащихся на 2-ую четверть. | повар -<br>Петрова Я.А.<br><br><u>Шотмана,12/3:</u><br>Зам. Дир. По ВР. –<br>Григорьева С.В.<br>Корнева О.Н –учитель                                              | ноябрь             |
| 4. | Наличие контрольной порции Обработка используемой посуды: тарелки, чашки, ложки, вилки. Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок. Хранение хлебобулочных изделий.                                                                                                                              | Маслова А.И.- учитель,<br>председатель ПК,<br>Кревец Н.Г.- врач<br>Зав. производством -<br>Солодовник Е.П-                                                        | декабрь            |
| 5. | Соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. Оценка внешнего вида работников пищеблока. Хранение овощей и фруктов. Справка о необходимости создания меню лечебного питания учащихся на 3-ую четверть.                                                                      | Повар -<br>Бедрицкая И.В.                                                                                                                                         | январь             |
| 6. | Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд. Наличие сколов и повреждений на посуде. Ведение журнала качества, наличие суточных проб, маркировки банок. Проверка состояния туалетной комнаты.                                                                                     |                                                                                                                                                                   | февраль            |

|    |                                                                                                                                                                                               |  |        |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|
| 7. | Правила хранения продуктов.<br>Соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. Оценка внешнего вида работников пищеблока. Хранение овощей и фруктов. |  | март   |
| 8. | Обработка яиц перед приготовлением. Маркировка уборочного инвентаря. Справка о необходимости создания меню лечебного питания учащихся на 4-ую четверть.                                       |  | апрель |
| 9. | Контрольное взвешивание. Обработка используемой посуды: тарелки, чашки, ложки, вилки.<br>Ведение документации                                                                                 |  | май    |