УТВЕРЖДАЮ Директор ГБОУ Гимназии № 248 Санкт-Петербурга Н.В.Антипичева

План работы бракеражной комиссии Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Гимназии № 248 Кировского района Санкт-Петербурга на 2025-2026 учебный год

На основании Положения о бракеражной комиссии Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Гимназии № 248 Кировского района Санкт-Петербурга, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в ГБОУ Гимназии № 248 Санкт-Петербурга организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.

- 1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
- 2, Соблюдение технологии приготовления пищи.
- 3. Полнота вложения продуктов при приготовлении.
- 4. Соблюдения санитарно гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
- 5. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 6. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
- 7. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль

- 1. Организация питьевого режима.
- 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 обучающихся.

- 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.

	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: (Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года». Наличие санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	август
	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	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, декабрь, март, май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим при реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
	Заседание членов бракеражной комиссии: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2025-2026 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	декабрь

	продуктов. Соблюдение графика	Члены бракеражной комиссии	январь
11.	чашки, ложки, вилки).	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12.	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола обучающихся по весу с контрольной порцией.		март

13.	Хранение овощей и фруктов.	Члены бракеражной комиссии	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	прель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2025-2026 учебный год»	-	Май