

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 15**

620030, г. Екатеринбург, ул. Каменотесов, 9,

☎ (343) 261-91-66

Факс (343) 261-98-99, e-mail: school15ekb@inbox.ru

Утверждаю

Директор МАОУ СОШ № 15

Н.А. Панкова

Приказ № 1100 от 29.08.2026

План работы бракеражной комиссии

МАОУ СОШ № 15

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 № 15 организована по следующим направлениям:

Цель: сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем повышения качества питания, создания системы организации питания обучающихся в ОУ, основанной на принципах централизации, обеспечивающей максимальный охват обучающихся сбалансированным горячим питанием в соответствии с их физиологическими потребностями и санитарно-гигиеническими требованиями и нормативами.

Задачи:

1. обеспечение соответствия питания обучающихся установленным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, качественное улучшение рациона питания обучающихся;
2. повышение уровня компетентности всех участников образовательного процесса по вопросам школьного питания в рамках реализации образовательных программ по пропаганде здорового питания;

План работы бракеражной комиссии

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии, замдиректора по АХЧ	Август
2.	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,	Члены бракеражной	1-2 раза в

	закладки продуктов, выхода блюд.	комиссии	неделю
5.	Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	ежемесячно
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	ежемесячно
9.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2024-2025 учебного года».	Члены бракеражной комиссии, представители поставщика питания	Январь
10.	Проверка наличия контрольного блюда. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	еженедельно
11.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	ежемесячно
12.	Хранение овощей и фруктов.	Члены бракеражной комиссии	ежемесячно
13.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии, замдиректора по АХЧ	2 раза в месяц
14.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2024-2025 учебный год»	Члены бракеражной комиссии, представители поставщика питания	Май
15.	Проведение организационных совещаний	Диспетчер по питанию, члены бракеражной комиссии	1 раз в четверть