

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ СОШ № 157

С.Ю. Резникова

Приказ № 169/24 от 1 сентября 2025



**План
Работы бракеражной комиссии МАОУ СОШ № 157 на 2025- 2026 учебный год**

Цель : Осуществления контроля за доброкачественностью готовой продукции.

Задачи:

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

Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	1 раз в квартал	Председатель комиссии. Диспетчер по организации питания. Члены комиссии.
Отслеживание приготовления блюд в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Зав.производством школьной столовой Медицинский работник Диспетчер по организации питания
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии повара
Отслеживание технологии приготовления,	1 раз в неделю	Мед. работник

закладки продуктов, выхода блюд.		Зав.производством школьной столовой
Контроль за условиями хранения поставленной продукции	1 раз в неделю	Мед. работник Зав.производством школьной столовой.
Контроль за ассортиментом и качеством готовой продукции	2 раза в год	Мед. сестра Зав.производством школьной столовой.
Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб. (контейнеры, температурный режим хранения)	ежедневно	Мед. сестра Зав.производством школьной столовой.
Контроль за соответствием веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	3 раза в год	Диспетчер по питанию Зав.производством школьной столовой.
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока, графика уборок помещений.	в течение учебного года	Председатель комиссии Диспетчер по питанию Мед. работник Зав.производством школьной столовой.
Контроль за организацией приема пищи обучающимися	ежедневно	Кл. руководители
Контроль за соблюдением личной гигиены обучающихся перед приемом пищи.	ежедневно	Кл. руководители
Контроль за соблюдением санитарных правил при мытье посуды.	1 раз в неделю	Мед. работник Зав.производством школьной столовой.
Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования, маркировки уборочного инвентаря.	2 раза в год	Зам директора по АХЧ. Диспетчер по питанию
Работа с родителями (на общешкольных родительских собраниях)	1 - 2 раза в год	Председатель комиссии Диспетчер по питанию Зав.производством школьной столовой.
Разъяснительная работа с педагогами	в течение учебного года	Председатель комиссии Диспетчер по питанию
Отчет на совещании при директоре о проделанной работе бракеражной комиссии.	декабрь. май	Председатель комиссии Диспетчер по питанию