

**План работы
бракеражной комиссии
КГУ ОШ с. Таволжанка
на 2024 – 2025 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 работнику пищеблока, работа бракеражной комиссии организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д):
3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудника пищеблока.
6. Соблюдение правил личной гигиены работника пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие пробы из общей кастрюли.
9. Расчет коэффициента несъедемости.

Ежемесячный контроль

1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.
2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
3. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды , сервировочного инвентаря.
6. Проверка правил хранения продуктов и т.д.
Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции.
Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-гигиеническими требованиями, сборниками рецептур, технологическими картами.

**План работы бракеражной комиссии
на 2024-2025 учебный год.**

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года» Анализ санитарных книжек у сотрудника пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Смирнова О.В Гребенникова Л.К Касенова В.К Кулахметова А.Б	Август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Гребенникова Л.К	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Смирнова О.В	При поставке продуктов
4.	Отслеживание технологии приготовления, соблюдения технологии закладки продуктов, выхода блюд.	Касенова В.К Гребенникова Л.К	Ежедневно
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Гребенникова Л.К	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточной пробы, маркировки банок. Маркировка кухонного инвентаря.	Гребенникова Л.К Смирнова О.В	Ежедневно Инвентаризация 1 р. в год. И при поступление нового оборудования
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим,	Гребенникова Л.К	Ежедневно
8.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Касенова В.К	Ежедневно
9.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащегося по весу с контрольной порцией.	Смирнова О.В Гребенникова Л.К Касенова В.К Кулахметова А.Б	1 квартал
10.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2024-2025 учебный год»	Смирнова О.В Гребенникова Л.К Касенова В.К Кулахметова А.Б	Май

**Акт проверки
бракеражной комиссии**

от 21.11.2024 года

Мы нижеподписавшиеся в составе комиссии:

Смирнова О.В., и.о директора школы – член комиссии;

Касенова В.К, повар – член комиссии;

Гребенникова Л.К., медицинская сестра – член комиссии;

Кулахметова А.Б., председатель родительского комитета – член комиссии.

21 ноября 2024 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что выпечка приготовлена в соответствии с меню, утвержденным и.о директора школы, подписанным медицинским работником. Ежедневно организуется одноразовая выпечка для всех учащихся школы.

Выпечка приготовлена на 18 человек.

В меню на 21.11.2024 входит:

Пирожок с капустой

Какао

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Приготовление блюд вкусное и качественное. Имеется 5-ти дневное меню на 5 дней. Имеются в наличии сертификаты (декларации) качества продуктов питания. Калькуляция составлена правильно.

Работник столовой работает в спецодежде. Для мытья посуды моющее средство «Ера» используют согласно инструкции. Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 13:15 до 14:15 часов.

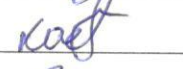
Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 5-ти дневное меню.

Суточная проба имеется, хранится в холодильнике и оставляется на 48 часов.

Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Замечания и предложения

Члены комиссии:

	Смирнова О.В
	Касенова В.К
	Гребенникова Л.К
	Кулахметова А.Б

КГУ ОШ с.Таволжанка

Протокол 1

проверки бракеражной комиссией

21.11.2024 г.

Бракеражная комиссия в составе:

Смирнова О.В., и.о директора школы – член комиссии;

Касенова В.К., повар – член комиссии;

Гребенникова Л.К., медицинская сестра – член комиссии;

Кулахметова А.Б., председатель родительского комитета – член комиссии.

Составили настоящий протокол на основании акта проверки от 21.11.2024.

Предложения:

Организацию питания учащихся образовательного процесса считать удовлетворительной, проголосовали 4 – «За» (единогласно)

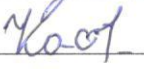
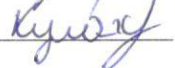
Решение:

Организация питания учащихся образовательного процесса организовано удовлетворительно.

Очередную проверку бракеражной комиссии произвести в срок до 20.12.2024.

С протоколом комиссии ознакомлены:

Члены комиссии:

 Смирнова О.В.
 Касенова В.К.
 Гребенникова Л.К.
 Кулахметова А.Б.

**Акт проверки
бракеражной комиссии**

от 17.01.2025 года

Мы нижеподписавшиеся в составе комиссии:

Смирнова О.В., И.о директора школы – член комиссии;

Касенова В.К, повар – член комиссии;

Гребенникова Л.К., медицинская сестра – член комиссии;

Кулахметова А.Б., председатель родительского комитета – член комиссии.

17 января 2025 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что выпечка приготовлена в соответствии с меню, утвержденным и.о директора школы, подписанным медицинским работником. Ежедневно организуется одноразовая выпечка для всех учащихся школы.

Выпечка приготовлена на 18 человек.

В меню на 17.01.2025 входит:

Плюшка с сахаром

Чай

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Приготовление блюд вкусное и качественное. Имеется 5-ти дневное меню на 5 дней. Имеются в наличии сертификаты (декларации) качества продуктов питания. Калькуляция составлена правильно.

Работник столовой работает в спецодежде. Для мытья посуды моющее средство «Ера» используют согласно инструкции. Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 13:15 до 14:15 часов.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 5-ти дневное меню.

Суточная проба имеется, хранится в холодильнике и оставляется на 48 часов.

Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

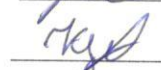
Замечания и предложения: _____

Члены комиссии:

 Смирнова О.В.

 Касенова В.К.

 Гребенникова Л.К.

 Кулахметова А.Б.

КГУ ОШ с.Таволжанка

Протокол 2

проверки бракеражной комиссией

17.01.2025.

Бракеражная комиссия в составе:

Смирнова О.В., и.о директора школы – член комиссии;

Касенова В.К., повар – член комиссии;

Гребенникова Л.К., медицинская сестра – член комиссии;

Кулахметова А.Б., председатель родительского комитета – член комиссии.

Составили настоящий протокол на основании акта проверки от 17.01.2025

Предложения:

Организацию питания учащихся образовательного процесса считать удовлетворительной,
проголосовали 4 – «За» (единогласно)

Решение:

Организация питания учащихся образовательного процесса организовано
удовлетворительно.

Очередную проверку бракеражной комиссии произвести в срок до 20.03.2025

С протоколом комиссии ознакомлены:

Члены комиссии:

 Смирнова О.В
 Касенова В.К
 Гребенникова Л.К
 Кулахметова А.Б

**Акт проверки
бракеражной комиссии**

от 20.03.2025 года

Мы нижеподписавшиеся в составе комиссии:

Смирнова О.В., И.о директора школы – член комиссии;

Касенова В.КЮ, повар – член комиссии;

Гребенникова Л.К., медицинская сестра – член комиссии;

Кулахметова А.Б., председатель родительского комитета – член комиссии.

20.03.2025 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что выпечка приготовлена в соответствии с меню, утвержденным и.о директора школы, подписанным медицинским работником. Ежедневно организуется одноразовая выпечка для всех учащихся школы.

Выпечка приготовлена на 18 человек.

В меню на 20.03.2025 входит:

Пирожок с капустой

Какао

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Приготовление блюд вкусное и качественное. Имеется 5-ти дневное меню на 5 дней. Имеются в наличии сертификаты (декларации) качества продуктов питания. Калькуляция составлена правильно.

Работник столовой работает в спецодежде. Для мытья посуды моющее средство «Ера» используют согласно инструкции. Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 13:15 до 14:15 часов.

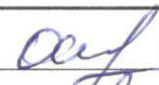
Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 5-ти дневное меню.

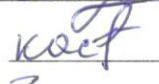
Суточная проба имеется, хранится в холодильнике и оставляется на 48 часов.

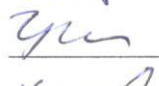
Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Замечания и предложения:

Члены комиссии:

 Смирнова О.В.

 Касенова В.К.

 Гребенникова Л.К.

 Кулахметова А.Б.

КГУ ОШ с.Таволжанка

Протокол 3

проверки бракеражной комиссией

20.03.2025 г.

Бракеражная комиссия в составе:

Смирнова О.В., и.о директора школы – член комиссии;

Касенова В.К., повар – член комиссии;

Гребенникова Л.К., медицинская сестра – член комиссии;

Кулахметова А.Б., председатель родительского комитета – член комиссии.

Составили настоящий протокол на основании акта проверки от 20.03.2025 г

Предложения:

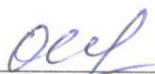
Организацию питания учащихся образовательного процесса считать удовлетворительной,
проголосовали 4 – «За» (единогласно)

Решение:

Организация питания учащихся образовательного процесса организовано
удовлетворительно.

С протоколом комиссии ознакомлены:

Члены комиссии:



Смирнова О.В



Касенова В.К



Гребенникова Л.К



Кулахметова А.Б

КГУ ОШ с.Таволжанка

Протокол 5

проверки бракеражной комиссией

22.05.2025 г.

Бракеражная комиссия в составе:

Смирнова О.В., и.о директора школы – член комиссии;

Касенова В.К., повар – член комиссии;

Гребенникова Л.К., медицинская сестра – член комиссии;

Кулахметова А.Б., председатель родительского комитета – член комиссии.

Составили настоящий протокол на основании акта проверки от 22.05.2025 г

Предложения:

Организацию питания учащихся образовательного процесса считать удовлетворительной,
проголосовали 4 – «За» (единогласно)

Решение:

Организация питания учащихся образовательного процесса организовано
удовлетворительно.

С протоколом комиссии ознакомлены:

Члены комиссии:



Смирнова О.В

Касенова В.К



Гребенникова Л.К

Кулахметова А.Б