



**План работы бракеражной комиссии
на 2025- 2026 учебный год**

№	Направление работы	Сроки	Ответственные
1	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года. Соблюдение условий с целью недопущения распространения инфекционных заболеваний среди работников столовой, учащихся и сотрудников школы.	1-2 неделя августа	ЗДВР Дулов И.В. Шк.медработник Квачко Ю.В. Директор школы Абишева Г.И. Заместитель директора по АЧХ Зав.производством Айткенов Т.К. Представители попечительского совета
2	Органолептическая оценка готовой пицци (определение цвета, запаха, вкуса, консистенции, жёсткости, сочности и т.п.)	Сентябрь, январь	ЗДВР Дулов И.В. Шк.медработник Квачко Ю.В. Зав.производством Айткенов Т.К. Представители попечительского совета
3	Контроль за санитарным состоянием обеденного зала, за качеством уборки и качеством мытья посуды	Октябрь, февраль	ЗДВР Дулов И.В. Шк.медработник Квачко Ю.В. Зав.производством Айткенов Т.К. Представители попечительского совета
4	Контроль приёма поступающего сырья, условий хранения, сроков реализации, технологии приготовления пищевых продуктов.	Ноябрь, март	ЗДВР Дулов И.В. Шк.медработник Квачко Ю.В. Зав.производством Айткенов Т.К. Представители попечительского совета
5	Контроль закладки основных продуктов, проверка выход блюд	Декабрь, апрель	ЗДВР Дулов И.В. Шк.медработник Квачко Ю.В. Зав.производством Айткенов Т.К. Представители попечительского совета

6	Проверка соответствия объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей	Январь, май	ЗДВР Дулов И.В. Шк.медработник Квачко Ю.В. Зав.производством Айткенов Т.К. Представители попечительского совета
7	Контроль соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузки продуктов питания	Сентябрь, арпель	ЗДВР Дулов И.В. Шк.медработник Квачко Ю.В. Зав.производством Айткенов Т.К. Представители попечительского совета
8	<ul style="list-style-type: none"> • Следит за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока • Присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд • Проводит органолептическую оценку готовой пищи (цвет, запах, вкус и т.д.) • Следит за соответствием ежедневного меню, утверждённому 4- недельному меню • Контролирует работу пищеблока с целью недопущения распространения инфекционных заболеваний среди работников столовой, учащихся и сотрудников школы. 	Ежедневно	Шк.медработник Квачко Ю.В.