

План работы бракеражной комиссии
ГБОУ средняя школа № 305 Фрунзенского района Санкт-Петербурга
на 2025-2026 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистоты посуды, технологического оборудования, хозяйственного инвентаря, обеденного зала, подсобных помещений)	ежедневно	члены бракеражной комиссии
2	Контроль соблюдения норм личной гигиены сотрудников пищеблока (опрятность, чистота одежды, наличие СИЗ)	ежедневно	члены бракеражной комиссии
3	Контроль ведения журнала бракеража готовой продукции	ежедневно	ответственный за организацию питания, медработник
4	Контроль соблюдения норм хранения сырой продукции и сроков ее реализации	один раз в неделю	члены бракеражной комиссии
5	Контроль качества готовой продукции (выходной контроль)	ежедневно	ответственный за организацию питания, медработник
6	Контроль массы порционных блюд в соответствии с массой, указанной в утвержденном меню	один раз в неделю	члены бракеражной комиссии
7	Контроль соответствия рациона питания согласно ежедневному утвержденному меню	ежедневно	ответственный за организацию питания
8	Контроль соблюдения двухнедельного циклического утвержденного меню	ежедневно	ответственный за организацию питания
9	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов, готовой продукции. Контроль буфетной продукции	один раз в неделю	члены бракеражной комиссии
10	Контроль отбора и хранения суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному утвержденному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	ежедневно	ответственный за организацию питания, медработник
11	Контроль соблюдения условий доставки (режима хранения, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства во время доставки), качества и безопасности поступающих продуктов	ежедневно	ответственный за организацию питания, медработник
12	Контроль соблюдения сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов	один раз в неделю	члены бракеражной комиссии
13	Входной производственный контроль закладки продуктов и технологии приготовления пищи в соответствии с технологическими картами и норм раздачи готовой продукции	один раз в месяц	члены бракеражной комиссии
14	Контроль состояния поверхности деревянного инвентаря, исправности металлического инвентаря, посуды	один раз в неделю	члены бракеражной комиссии
15	Выступление на совещаниях при директоре с информированием о проделанной работе комиссии	один раз в полугодие	ответственный за организацию питания

Директор ГБОУ средняя школа № 305
 Фрунзенского района Санкт-Петербурга:

Е.А.Казанцева