Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение –
средняя общеобразовательная школа № 208
с углубленным изучением отдельных предметов города Екатеринбурга
контактный телефон: **354-15-08** Факс: **354-15-08** e-mail: **soch208@eduekb.ru**

План мероприятий бракеражной комиссии в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении – средней общеобразовательной школе № 208 с углублённым изучением отдельных предметов

Цель работы бракеражной комиссии: Осуществление ежедневного контроля за качеством поступающего сырья и готовой продукции, соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при приготовлении и раздаче пищи, недопущение к выдаче обучающимся некачественной и опасной продукции.

Задачи бракеражной комиссии на 2026–2027 учебный год:

- Проведение ежедневного бракеража готовой кулинарной продукции до выдачи обучающимся;
- Контроль за качеством поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- Контроль за соблюдением технологии приготовления блюд и их выходом (массой порции);
- Контроль за соблюдением температурного режима блюд на линии раздачи с использованием термометров;
- Контроль за соблюдением **двухчасового срока** реализации готовых блюд с момента изготовления;
- Контроль за соблюдением требований к **обработке подносов** (п. 37 СанПиН 2.3/2.4.4282-26);
- Контроль за отбором и хранением суточных проб;
- Ведение учётной документации бракеража.

2. Состав бракеражной комиссии

№	Ф.И.О.	Должность	Роль в комиссии
1	Швидченко Ю.С.	Заместитель директора по АХЧ	Председатель
2	Спиридонова Н.Н.	Заведующий производством	Заместитель председателя
3	Малкова Е.В.	Медицинский работник	Член комиссии
4	Копытова В.В.	Представитель администрации (заместитель директора по ВР)	Член комиссии
5	По согласованию	Представитель родительской общественности	Член комиссии
6	Спицина Н.В.	Диспетчер по организации питания	Член комиссии

3. Ежедневные мероприятия

№	Мероприятие	Время проведения	Ответственный
1.	Бракераж готовой кулинарной продукции (органолептическая оценка: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) до выдачи обучающимся	За 30 минут до начала раздачи	Председатель, заведующий производством
2.	Контроль температуры блюд на линии раздачи с использованием термометров (горячие блюда — не ниже +65 °C; холодные закуски — не выше +14 °C)	Непосредственно на линии раздачи	Члены комиссии
3.	Контроль соблюдения двухчасового срока реализации готовых блюд с момента изготовления	В течение дня	Члены комиссии
4.	Контроль соответствия массы порции утверждённому меню	При раздаче	Члены комиссии
5.	Контроль отбора и хранения суточных проб (не менее 48 часов, температура +2…+6 °C)	Ежедневно	Медицинский работник
6.	Контроль обработки подносов (отсутствие деформации и загрязнений; обработка после каждого использования)	В течение дня	Члены комиссии
7.	Запись результатов бракеража в журнал бракеража готовой кулинарной продукции	После каждой проверки	Председатель
8.	Контроль санитарного состояния обеденного зала, посуды, инвентаря	Ежедневно	Члены комиссии
9.	Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока	Ежедневно	Медицинский работник

4. Еженедельные мероприятия

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Контроль условий хранения продуктов (температурный режим, товарное соседство)	Еженедельно	Заведующий производством
2.	Проверка наличия ежедневного меню в обеденном зале и на сайте школы	Еженедельно	Члены комиссии
3.	Контроль наличия технологических карт на все блюда меню	Еженедельно	Председатель
4.	Проверка санитарного состояния складских помещений	Еженедельно	Медицинский работник

5. Ежемесячные мероприятия

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Бракераж поступающего продовольственного сырья (проверка сопроводительных документов, маркировки, сроков годности, органолептическая оценка)	По мере поступления	Председатель, заведующий производством
2.	Заседание бракеражной комиссии по итогам месяца	Последняя неделя месяца	Председатель
3.	Анализ результатов бракеража за месяц, выявление повторяющихся нарушений	Ежемесячно	Председатель
4.	Проверка ведения журналов: бракеража готовой продукции, бракеража сырья, учёта суточных проб, контроля температуры	Ежемесячно	Председатель

6. Мероприятия по подготовке к работе в условиях новых СанПиН

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Изучение требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и СП 2.4.2.4283-26 членами комиссии	Сентябрь 2026	Председатель
2.	Актуализация Положения о бракеражной комиссии в соответствии с новыми требованиями	До 01.09.2026	Председатель
3.	Обновление форм журналов бракеража (в соответствии с рекомендуемыми образцами СанПиН 2.3/2.4.4282-26)	До 01.09.2026	Заведующий производством
4.	Инструктаж членов комиссии по новым требованиям к обработке подносов, использованию термометров, срокам реализации	Сентябрь 2026	Председатель
5.	Контроль оборудования зон пищевого производства локальными вытяжными системами (п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.4282-26)	Октябрь 2026	Председатель
6.	Контроль внедрения требований к обработке подносов (п. 37 СанПиН 2.3/2.4.4282-26)	Постоянно с 01.09.2026	Члены комиссии

7. График заседаний бракеражной комиссии

№	Месяц	Тема заседания
1	Сентябрь 2026	Организационное заседание. Утверждение плана работы. Изучение новых СанПиН
2	Октябрь 2026	Итоги первого месяца работы. Контроль обработки подносов
3	Ноябрь 2026	Контроль температурного режима блюд. Анализ журналов
4	Декабрь 2026	Итоги I полугодия. Анализ бракеража
5	Январь 2027	Контроль суточных проб. Санитарное состояние пищеблока
6	Февраль 2027	Контроль качества поступающего сырья
7	Март 2027	Контроль соответствия меню. Технологические карты
8	Апрель 2027	Контроль сроков реализации готовых блюд
9	Май 2027	Предварительные итоги года
10	Июнь 2027	Итоговое заседание. Отчёт о работе комиссии

8. Документация комиссии

8.1. Комиссия ведёт следующую документацию:

- Приказ о создании бракеражной комиссии;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Настоящий План работы;
- **Журнал бракеража готовой кулинарной продукции** (по форме СанПиН 2.3/2.4.4282-26);
- Протоколы заседаний;
- Акты о выявленных нарушениях.

8.2. Документация хранится в образовательной организации в течение установленных сроков.

9. Критерии оценки эффективности работы комиссии

9.1. Выполнение ежедневного бракеража готовой продукции (100% учебных дней).

9.2. Отсутствие случаев допуска к выдаче некачественной продукции.

9.3. Своевременность и полнота ведения учётной документации.
9.4. Отсутствие повторных нарушений по результатам проверок.
9.5. Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и СП 2.4.2.4283-26.

10. Ожидаемые результаты

10.1. Обеспечение ежедневного контроля за качеством и безопасностью готовой продукции.
10.2. Соблюдение всех санитарно-эпидемиологических требований, включая новые требования к обработке подносов и использованию термометров;
10.3. Своевременное выявление и устранение нарушений технологии приготовления и санитарных норм.
10.4. Ведение достоверной и полной учётной документации.
10.5. Недопущение пищевых отравлений и кишечных заболеваний среди обучающихся.

11. Заключительные положения

11.1. Настоящий План вступает в силу с 01.09.2026 и действует до 31.08.2027.
11.2. Изменения и дополнения в План вносятся по решению комиссии и утверждаются директором образовательной организации.
11.3. Контроль за выполнением Плана возлагается на председателя бракеражной комиссии и директора образовательной организации.