

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 506
с углубленным изучением иностранных языков Кировского района Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДАЮ

Приказом № 140 от «01» сентября 2025г.
Директор ГБОУ СОШ № 506
с углубленным изучением иностранных языков
Кировского района Санкт-Петербурга
И.И. Ярошенко

План
работы бракеражной комиссии ГБОУ СОШ № 506
с углублённым изучением иностранных языков Кировского района Санкт –Петербурга
2025-2026 уч.год

№	Период рассмотрения	Вопросы для рассмотрения
1	Ежедневно	Контроль: - за составлением ежедневного меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд; - за доброкачественностью готовой продукции, органолептическая оценка готовой пищи; - за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, обеденного зала, соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
2	Еженедельно	Контроль: - проверка соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах; - присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд; - проверка наличия суточной пробы; - контроль за качеством приготовления пищи; - контроль организации работы на пищеблоке.
3	Ежедневно	Организация питания обучающихся соблюдение режима питания, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, организация питьевого режима;

		профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.
4	Еженедельно	Организация работы пищеблока и столовой ГБОУ: □ состояние материально-технической базы пищеблока, столовой. Санитарно-эпидемиологической обстановки на пищеблоке, столовой; □ хранение суточного запаса продуктов, закладка продуктов; □ технология, качество и количество приготовляемой пищи, поцеховая разделка продуктов витаминизация; □ обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранение исходной пищевой ценности.
5	Январь 2026	Отчёт бракеражной комиссии о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещании при директоре.
6	Еженедельно	Организация работы по приему, транспортировке, хранению, выдаче продуктов питания, оформлению документации: обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд; наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов; соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся ГБОУ. гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции.
7	Ежемесячно	Мониторинг качества предоставления питания в ГБОУ: □ сбор и анализ информации об организации питания в ГБОУ, формирование предложений и разработка рекомендаций по вопросам организации питания с учетом мнения родительской общественности, обучающихся, педагогов