

УТВЕРЖДАЮ

директор КГУ "Школа-лицей
города Алтай"



ОО по району Алтай УО ВКО
Нагибаева Ф.Г.

2025 год

Тематика

заседаний бракеражной комиссии

КГУ "Школа-лицей города Алтай" ОО по району Алтай УО ВКО на 2025-2026 учебный год

Сентябрь

1. Утверждение состава бракеражной комиссии КГУ «Школа-лицей города Алтай» на 2025-2026 учебный год.
2. Утверждение плана работы бракеражной комиссии по питанию на год.
3. Нормативные правовые акты, иные документы по организации питания в учреждениях образования.
4. Мониторинг изготовления и реализация запрещенной пищевой продукции.
5. Контроль проведения органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал по форме.

Ноябрь

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Соблюдение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления пищи.
3. Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню.
4. Контроль меню.
 - соответствие отпускаемой продукции заявленному меню. Соответствие рационов питания утвержденному меню.
 - наличие в рационе питания пищевой продукции, обогащенной витаминно-минеральным комплексом.
 - наличие замены одного вида пищевой продукции на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий.
 - наличие запрещенной пищевой продукции.
 - контроль массы блюд.
4. Контроль за условиями хранения продуктов питания, сроками реализации продуктов питания.

Февраль

1. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
2. Контроль входного производственного контроля при закладке продуктов.
3. Контроль выполнения договоров поставки продуктов питания.

4. Мониторинг выполнения двухнедельного меню.
5. Мониторинг охвата горячим питанием учащихся.

Май

1. Итоги работы бракеражной комиссии за 2025-2026 учебный год.

Сентябрь

1. Утверждение меню бракеражной комиссии КГУ «Никола-Лавиней города Алтая» на 2025-2026 учебный год.
2. Утверждение плана работы бракеражной комиссии по питанию на год.
3. Нормативные правовые акты, иные документы по организации питания в учреждениях образования.
4. Мониторинг изготовления и реализации запрещенной пищевой продукции.
5. Контроль проведения органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал по форме.

Ноябрь

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Соблюдение бракеража готовой пищи (система пробы), выполнение технологических методов приготовления пищи.
3. Соблюдение требований СанПиН при составлении меню.
4. Контроль меню.
 - соответствие отпускаемой продукции заявленному меню. Соответствие рациона питания утвержденному меню.
 - наличие в рационе питания пищевой продукции, обогащенной витаминно-минеральным комплексом.
 - наличие замены одного вида пищевой продукции на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий.
 - наличие запрещенной пищевой продукции.
 - контроль массы блюд.
4. Контроль за условиями хранения продуктов питания, сроками реализации продуктов питания.

Февраль

1. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
2. Контроль входного предпродовственного контроля при закладке продуктов.
3. Контроль выполнения договоров поставки продуктов питания.