

«Утверждаю»
Директор КГУ «СОШ села Қоржынкөл»
_____ Сыздыкова А.С.
«1» 09 2026 г.

План работы Бракеражной комиссии
КГУ «СОШ села Қоржынкөл»
на 2026-2027 уч.год.

№	Мероприятия	Сроки	Ответственны
1	Заседание №1 1. О готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года 2. О наличии санитарных книжек у сотрудников пищеблока 3. Об утверждение плана работы комиссии на новый учебный год	Август	Члены БК
2	Контроль за составлением меню	Август	Члены БК
3	Контроль сроков реализации продуктов	2 раза в месяц	Члены БК
4	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	1 раз в квартал	Члены БК
5	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, соблюдение температурного режима	1 раз в месяц	Члены БК
6	Заседание №2 Вопросы: 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд 2. О сроках реализации пищевых продуктов 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов 4. Об итогах комплексной проверки состояния пищеблока 5. О правилах хранения продуктов в складском помещении, соблюдении температурного режима	Ноябрь	Члены БК
7	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов	1 раз в квартал (ноябрь)	Члены БК
8	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов Соблюдение графика уборок помещений пищеблока	1 раз в квартал (декабрь)	Члены БК
9	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки)	1 раз в квартал (январь)	Члены БК
10	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией	1 раз в квартал (февраль)	Члены БК

11	Заседание №3 Вопросы: 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд 2. О сроках реализации пищевых продуктов 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов 4. О соблюдении правил хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов 5. О соблюдении графика уборки помещений пищеблока 6. О соответствии правилам обработки используемой посуды	Февраль	Члены БК
12	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением	1 раз в квартал (март)	Члены БК
13	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	1 раз в квартал (апрель)	Члены БК
14	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	1 раз в квартал (май)	Члены БК
15	Заседание№4 Вопросы: 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд 2. О сроках реализации пищевых продуктов 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов 4. О соответствии произвольной порции весу контрольной порции 5. О соблюдении требований к обработке яиц перед приготовлением 6. О соблюдении технологии приготовления 2-х блюд	Май	Члены БК