

Утверждено:
Директор МБОУ «СОШ № 21»
Г.Симферополь
_____ В.В.Субоч
«02» сентября 2022г.

План работы
бракеражной комиссии
на 2022/2023 учебный год

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1/	<p>Заседание членов комиссии</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. О готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года 2. О наличии санитарных книжек у сотрудников пищеблока 3. Об утверждении плана работы комиссии на новый учебный год 	<p>Ответственный по питанию, члены БК</p>	<p>Август</p>
2.	<p>Контроль за составлением меню, в соответствии нормам и калорийностью блюд</p>	<p>Члены БК</p>	<p>Ежедневно</p>
3.	<p>Контроль сроков реализации продуктов</p>	<p>Члены БК</p>	<p>2 раза в месяц</p>
4.	<p>Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд</p>	<p>Дежурный учитель</p>	<p>Ежедневно</p>
5.	<p>Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока</p>	<p>Члены БК</p>	<p>Постоянно</p>
6.	<p>Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря</p>	<p>Члены БК</p>	<p>1 раз в квартал (октябрь)</p>
7.	<p>Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, соблюдение температурного режима</p>	<p>Члены БК</p>	<p>1 раз в месяц</p>
8.	<p>Заседание членов комиссии</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>Ответственный по питанию</p>	<p>Ноябрь</p>

	температурного режима		
8.	Проверка качества используемой посуды Наличие контрольной порции Соблюдение технологии закладки продуктов	Члены БК	1 раз в квартал (ноябрь)
10.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов Соблюдение графика уборок помещений пищеблока	Члены БК	1 раз в квартал (декабрь)
11.	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки) Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок	Члены БК	1 раз в квартал (январь)
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией	Члены БК	1 раз в квартал (февраль)
13	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. О сроках реализации пищевых продуктов 2. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов 3. О соблюдении правил хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов 4. О соблюдении графика уборки помещений пищеблока 5. О соответствии правилам обработки используемой посуды	Ответственный по питанию	Февраль
14.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением	Члены БК	1 раз в квартал (март)
15.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	Члены БК	1 раз в квартал (апрель)
16.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены БК	1 раз в квартал (май)

17.	<p>Заседание членов комиссии</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none">1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд2. О сроках реализации пищевых продуктов3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов4. О соответствии произвольной порции весу контрольной порции5. О соблюдении требований к обработке яиц перед приготовлением6. О соблюдении технологии приготовления 2-х блюд	Ответственный по пита	
-----	---	--------------------------	--