

Утверждено:
Директор МБОУ «СОШ № 21»

Г. Симферополь

В.В. Субоч

« 12 » 2021 г.



План работы бракеражной комиссии на 2021/2022 учебный год

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
	<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>
1.	<p>Контроль за составлением меню, в соответствии нормам и калорийностью блюд</p>	<p>Члены БК</p>	<p>Ежедневно</p>
2.	<p>Контроль сроков реализации продуктов</p>	<p>Члены БК</p>	<p>2 раза в месяц</p>
3.	<p>Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд</p>	<p>Дежурный учитель</p>	<p>Ежедневно</p>
4.	<p>Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока</p>	<p>Члены БК</p>	<p>Постоянно</p>
5.	<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>
6.	<p>Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, соблюдение температурного режима</p>	<p>Члены БК</p>	<p>1 раз в месяц</p>
	<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 	<p>Ответственный по питанию</p>	<p>Ноябрь</p>

	<p>приготовления блюд, закладки продуктов</p> <p>4. Об итогах комплексной проверки состояния пищеблока</p> <p>5. О правилах хранения продуктов в складском помещении, соблюдении температурного режима</p>		
7.	<p>Проверка качества используемой посуды</p> <p>Наличие контрольной порции</p> <p>Соблюдение технологии закладки продуктов</p>	Члены БК	1 раз в квартал (ноябрь)
8.	<p>Правила хранения овощей, сыпучих продуктов</p> <p>Соблюдение графика уборок помещений пищеблока</p>	Члены БК	1 раз в квартал (декабрь)
9.	<p>Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки)</p> <p>Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок</p>	Члены БК	1 раз в квартал (январь)
10.	<p>Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией</p>	Члены БК	1 раз в квартал (февраль)
	<p>Заседание членов комиссии</p> <p>Вопросы:</p> <p>1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд</p> <p>2. О сроках реализации пищевых продуктов</p> <p>3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов</p> <p>4. О соблюдении правил хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов</p> <p>5. О соблюдении графика уборки помещений пищеблока</p> <p>6. О соответствии правилам обработки</p>	Ответственный по питанию	Февраль

	используемой посуды		
11.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением	Члены БК	1 раз в квартал (март)
12.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	Члены БК	1 раз в квартал (апрель)
13.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены БК	1 раз в квартал (май)
	<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. О соответствии произвольной порции весу контрольной порции 5. О соблюдении требований к обработке яиц перед приготовлением 6. О соблюдении технологии приготовления 2-х блюд 	Ответственный по пита	