

«Утверждаю»  
Директор  
Белинская С.П.

План работы  
бракеражной комиссии  
На 2023-2024 учебный год

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. О готовности 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	Ответственный по питанию, члены БК	Август
1.	Контроль за составлением меню, в соответствии нормам и калорийностью блюд	Члены БК	Ежедневно
2	Контроль сроков реализации продуктов	Члены БК	2 раза в месяц
3	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Диетсестра	Ежедневно
4	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены БК	Постоянно
5	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	Члены БК	1 раз в квартал (октябрь)
6	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, соблюдение температурного режима	Профсоюз	1 раз в месяц

	<p>Заседание членов комиссии</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд</li> <li>О сроках реализации пищевых продуктов</li> <li>О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов</li> <li>Об итогах комплексной проверки состояния пищеблока</li> <li>О правилах хранения продуктов в складском помещении, соблюдении температурного режима</li> </ol>	<p>Диетсестра</p> <p>Шеф-повар</p>	<p>Ноябрь</p>
7.	<p>Проверка качества используемой посуды</p> <p>Наличие контрольной порции</p> <p>Соблюдение технологии закладки продуктов</p>	<p>Члены БК</p>	<p>1 раз в квартал (ноябрь)</p>
8.	<p>Правила хранения овощей, сыпучих продуктов</p> <p>Соблюдение графика уборок помещений пищеблока</p>	<p>Члены БК</p>	<p>1 раз в квартал (декабрь)</p>
9.	<p>Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки)</p> <p>Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок</p>	<p>Члены БК</p>	<p>1 раз в квартал (январь)</p>
10.	<p>Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией</p>	<p>Члены БК</p>	<p>1 раз в квартал (февраль)</p>
	<p>Заседание членов комиссии</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд</li> <li>О сроках реализации пищевых продуктов</li> </ol>	<p>Ответственный по питанию</p>	<p>Февраль</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 используемой посуды</p>		
11.	<p>Хранение овощей и фруктов.</p> <p>Обработка яиц перед приготовлением</p>	Члены БК	1 раз в квартал (март)
12.	<p>Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд</p>	Члены БК	1 раз в квартал (апрель)
13	<p>Соблюдение качеств</p> <p>Приготовление блюд</p>	Родительский комитет	Апрель
14	<p>Правила хранения продуктов.</p> <p>Маркировка уборочного инвентаря.</p>	Члены БК	1 раз в квартал (май)
	<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 соответствии произвольной порции весу контрольной порции</p> <p>5. О соблюдении требований к обработке яиц перед приготовлением</p> <p>6. О соблюдении технологии приготовления 2-х блюд</p>	Ответственный по питанию	Май