



**План работы
бракеражной комиссии
на 2022-2023 учебный год**

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
	Заседание членов комиссии Вопросы: 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	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	Дежурный учитель	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	Члены БК	1 раз в месяц
	Заседание членов комиссии 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	Ответственный по питанию	Ноябрь
7.	Проверка качества используемой посуды	Члены БК	1 раз в

	Наличие контрольной порции Соблюдение технологии закладки продуктов		квартал (ноябрь)
8.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов Соблюдение графика уборок помещений пищеблока	Члены БК	1 раз в квартал (декабрь)
9.	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки) Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок	Члены БК	1 раз в квартал (январь)
10.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией	Члены БК	1 раз в квартал (февраль)
	<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 соблюдении правил хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов 5. О соблюдении графика уборки помещений пищеблока 6. О соответствии правилам обработки используемой посуды 	Ответственный по питанию	Февраль
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 питанию	