

План работы бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1.	Проведение органолептической оценки готовой продукции	Ежедневно	Члены комиссии
2.	Контроль витаминизации блюд	Ежедневно	Члены комиссии
3.	Проверка выхода блюд	Ежедневно	Члены комиссии
4.	Контроль правильности составления ежедневного меню	Ежедневно	Директор школы
5.	Проверка наличия на пищеблоке технологических карт блюд, их выполнение	Ежедневно	Члены комиссии
6.	Ведение Журнала бракеража готовой продукции	Ежедневно	Заведующая производством, члены комиссии
7.	Проверка наличия контрольных блюд, суточных проб	Ежедневно	Члены комиссии
8.	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд	периодически	Члены комиссии
9.	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	Еженедельно	Члены комиссии
10.	Контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	Еженедельно	Члены комиссии
11.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, за состоянием здоровья работников пищеблока	Ежедневно	Члены комиссии
12.	Проведение организационных совещаний	1 раз в четверть	Директор школы
13.	Осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм на пищеблоке и в обеденном зале	Ежедневно	Члены комиссии
14.	Контроль за состоянием оборудования столовой, кухонной и столовой посуды	Периодически	Члены комиссии
15.	Проверка на пригодность помещений, предназначенных для хранения продуктов	Еженедельно	Члены комиссии

16.	Проверка наличия инструкций по обработке продуктов, применению моющих средств, мытью посуды и т.п.	Периодически	Члены комиссии
17.	Работа с родителями (на родительских собраниях)	По плану	Директор школы, ответственный за организацию школьного питания