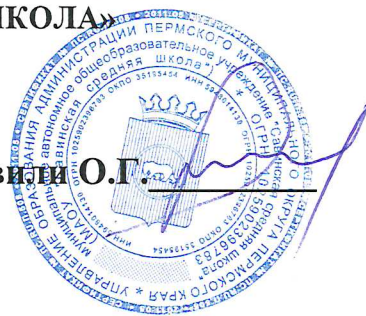


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «САВИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»**

Утверждаю:

Директор Модзгвришвили О.Г.



**План работы
бракеражной комиссии
на 2023/2024 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
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	Ответственный по питанию	1 раз в квартал

	<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> <p>6. О соответствии правилам обработки используемой посуды</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
8.	<p>Правила хранения овощей, сыпучих продуктов</p> <p>Соблюдение графика уборок помещений пищеблока</p>	Члены БК	1 раз в квартал
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
10.	<p>Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией</p>	Члены БК	1 раз в квартал
11.	<p>Хранение овощей и фруктов.</p> <p>Обработка яиц перед приготовлением</p>	Члены БК	1 раз в квартал
12.	<p>Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд</p>	Члены БК	1 раз в квартал
13.	<p>Правила хранения продуктов.</p> <p>Маркировка уборочного инвентаря.</p>	Члены БК	1 раз в квартал