

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ
г Астрахани « СОШ № 35»
С.Ю. Таркова

**План работы
бракеражной комиссии МБОУ г Астрахани « СОШ № 35на 2023/2024учебный год**

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	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
2.	Контроль за составлением меню, в соответствии нормам и калорийностью блюд	Члены БК	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов	Члены БК	2 раза в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Дежурный учитель	Ежедневно
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены БК	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	Члены БК	1 раз в квартал (октябрь)
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, соблюдение температурного режима	Члены БК	1 раз в месяц
8.	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
9.	Проверка качества используемой посуды Наличие контрольной порции Соблюдение технологии закладки продуктов	Члены БК	1 раз в квартал (ноябрь)
10.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов Соблюдение графика уборок помещений пищеблока	Члены БК	1 раз в квартал (декабрь)
11.	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки) Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок	Члены БК	1 раз в квартал (январь)

12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией	Члены БК	1 раз в квартал (февраль)
13.	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. 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
14.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением	Члены БК	1 раз в квартал (март)
15.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	Члены БК	1 раз в квартал (апрель)
16.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены БК	1 раз в квартал (май)
17.	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. 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	Май