

копия Криа!



Директор



Утверждаю

Р.Ж. Какпенов

План работы  
бракеражной  
КОМИССИИ  
На 2023-2024 учебный  
ГОД

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
	<p>Заседание членов комиссии</p> <p>Вопросы:</p> <p>1. О готовности пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года</p> <p>2. О наличии санитарных книжек у сотрудников пищеблока</p> <p>3. Об утверждении плана работы комиссии на новый учебный год</p>	<p>Ответственный по питанию, диетсестра члены БК</p>	<p>Август</p>
1.	<p>Контроль за составлением меню, в соответствии нормам и калорийностью блюд</p>	<p>Члены БК</p>	<p>Ежедневно</p>
2.	<p>Контроль сроков реализации продуктов</p>	<p>Члены БК</p>	<p>2 раза в месяц</p>
3.	<p>Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд</p>	<p>Дежурный учитель</p>	<p>Ежедневно</p>
4.	<p>Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока</p>	<p>Диетсестра</p>	<p>Постоянно</p>
5.	<p>Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря</p>	<p>Члены БК</p>	<p>1 раз в квартал (октябрь)</p>
6.	<p>Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, соблюдение температурного режима</p>	<p>Члены БК</p>	<p>1 раз в месяц</p>



	<p>Заседание членов комиссии</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд</li> <li>2. О сроках реализации пищевых продуктов</li> <li>3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов</li> <li>4. Об итогах комплексной проверки состояния пищеблока</li> <li>5. О правилах хранения продуктов в складском помещении, соблюдении температурного режима</li> </ol>	<p>Ответственный по питанию, диетсестра</p>	<p>Ноябрь</p>
<p>7.</p>	<p>Проверка качества используемой посуды Наличие контрольной порции Соблюдение технологии закладки продуктов</p>	<p>Члены БК</p>	<p>1 раз в квартал (ноябрь)</p>
<p>8.</p>	<p>Правила хранения овощей, сыпучих продуктов Соблюдение графика уборок помещений пищеблока</p>	<p>Члены БК, кладовщик</p>	<p>1 раз в квартал (декабрь), ежедневно</p>
<p>9.</p>	<p>Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки) Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок</p>	<p>Члены БК, повара</p>	<p>1 раз в квартал (январь), ежедневно</p>

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"> <li>1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд</li> <li>2. О сроках реализации пищевых продуктов</li> <li>3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов</li> <li>4. О соблюдении правил хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов</li> <li>5. О соблюдении графика уборки помещений пищеблока</li> <li>6. О соответствии правилам обработки используемой посуды</li> </ol>	Ответственный по питанию, диетсестра	Февраль
11.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением	Члены БК, кладовщик	1 раз в квартал (март), ежедневно
12.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	Члены БК, шеф повар	1 раз в квартал (апрель), ежедневно
13.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены БК, работники кухни	1 раз в квартал (май), ежедневно



Заседание членов  
комиссии

Ответственный по  
питанию, диетсестра

Май

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

на 2022/2023 учебный  
год