

План работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год

№	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
1.	Проверка соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов	Ежемесячно (1 неделя)	Члены комиссии
2.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (складские помещения) и обеденного зала, за качеством уборки, качеством мытья посуды.	Ежемесячно (1 неделя)	Члены комиссии
3.	Контроль соответствия рациона меню	Ежемесячно (1 неделя)	Члены комиссии
4.	Контроль за составлением меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежемесячно (2 неделя)	Члены комиссии
5.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Ежемесячно (2 неделя)	Члены комиссии
6.	Контроль на соответствие приготовленной пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах	Ежемесячно (3 неделя)	Члены комиссии
7.	Контроль на соответствие объема приготовленных блюд объему разовых порций и количеству детей	Ежемесячно (3 неделя)	Члены комиссии
8.	Контроль сроков реализации продуктов	Ежемесячно (4 неделя)	Члены комиссии
9.	Контроль за качеством сырой и готовой продукции	Ежемесячно (4 неделя)	Члены комиссии
10.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	1 раз в полугодие	Члены комиссии
11.	Контроль сроков годности и условия хранения пищевой продукции, соответствие срокам годности, установленным производителем (изготовителем)	Ежемесячно (4 неделя)	Члены комиссии
12.	Контроль за условиями хранения скоропортящихся пищевой продукции осуществляющийся в низкотемпературных холодильных оборудованных.	Ежемесячно (4 неделя)	Члены комиссии