

**План работы бракеражной комиссии
на 2020-2021 учебный год**

№ п/п	Мероприятие	Срок
1.	Заседание членов комиссии по теме «Готовность пищеблока и обеденного зала в начале учебного года. Проверка санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год».	Август
2.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц
3.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	1-2 раза в неделю
4.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	ежедневно
5.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	Сентябрь Декабрь Март Май
6.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим, дата реализации продуктов	октябрь
7.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов	Ноябрь
8.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2020-2021 учебного года.»	Декабрь
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Январь
10.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Наличие суточной пробы, маркировка банок.	Февраль
11.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Март
12.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Март
13.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Апрель