

План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственный	Примечание
1	Проведение органолептической оценки готовой пищи	ежедневно	Члены комиссии	
2	Контроль витаминизации блюд	ежедневно	Члены комиссии	
3	Проверка выхода блюд	ежедневно	Члены комиссии	
4	Контроль правильности составления ежедневного меню, выполнения перспективного 24-дневного меню	ежедневно	Директор школы	
5	Проверка наличия на пищеблоке технологических карт блюд, их выполнение	ежедневно	Члены комиссии	
6	Ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	ежедневно	Члены комиссии	
7	Контроль наличия контрольных блюд, суточных проб	ежедневно	Члены комиссии	
8	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд	периодически	Члены комиссии	
9	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	еженедельно	Члены комиссии	
10	Контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	еженедельно	Члены комиссии	
11	Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока, за состоянием здоровья работников пищеблока	ежедневно	Мед.работник	
12	Ведение журнала «Здоровья»	ежедневно	Мед.работник	
13	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм на пищеблоке и в обеденном зале	ежедневно	Члены комиссии	
14	Контроль состояния оборудования столовой, кухонной и столовой посуды	периодически	Члены комиссии	
15	Проверка на пригодность помещений, предназначенных для хранения продуктов	Еженедельно	Члены комиссии	
16	Проверка наличия инструкций по обработке продуктов, применению моющих средств, мытью посуды и т.п.	периодически	Члены комиссии	
17	Проведение организационных совещаний	1 раз в четверть	Директор школы	
18	Работа с родителями (на родительских собраниях)	По плану	Директор школы, ответственный за организацию питания	