

СОГЛАСОВАНО:
Территориальный отдел
Управления Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
по Чувашской Республике в Батыревском районе
Письмо от 32.11.2020 г. №21-11-00/23-1161-2020
« О рассмотрении примерного двенадцатидневного меню»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Н.А.Петрова
Приказ № 89/7- у от 31.08.2021 г.



План работы бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год

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

| | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------|
| 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"> 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 |
| 11. | Хранение овощей и фруктов. | Члены БК | 1 раз в квартал (март) |
| 12. | Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд | Члены БК | 1 раз в квартал (апрель) |
| 13. | Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря. | Члены БК | 1 раз в квартал (май) |
| | <p>Заседание членов комиссии</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 | |