



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОШ №22  
М.Е. Камалов

План работы  
бракеражной комиссии  
на 2024/2025 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	Замдиректор по ВР соцпедагог члены БК	Август
1.	Контроль за составлением меню, в соответствии нормам и калорийностью блюд	Члены БК	Ежедневно
2.	Контроль сроков реализации продуктов	медсестра	2 раза в месяц
3.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Члены БК	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

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	Замдиректор по ВР соцпедагог	Ноябрь
7.	Проверка качества используемой посуды Наличие контрольной порции Соблюдение технологии закладки продуктов	Члены БК	1 раз в квартал
8.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов Соблюдение графика уборок помещений пищеблока	Члены БК	1 раз в квартал
9.	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок	Члены БК	1 раз в квартал
10.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией	Члены БК	1 раз в квартал
	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. О соответствии составленного меню	Замдиректор по ВР соцпедагог	Февраль

	<p>пищевым нормам продуктов и калорийности блюд</p> <p>2. О сроках реализации пищевых продуктов</p> <p>3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов</p> <p>4. О соблюдении правил хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов</p> <p>5. О соблюдении графика уборки помещений пищеблока</p> <p>6. О соответствии правилам обработки используемой посуды</p>		
11.	<p>Хранение овощей и фруктов.</p> <p>Обработка яиц перед приготовлением</p>	Члены БК	1 раз в квартал
12.	<p>Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд</p>	Члены БК	1 раз в квартал
13.	<p>Правила хранения продуктов.</p> <p>Маркировка уборочного инвентаря.</p>	Члены БК	1 раз в квартал
	<p>Заседание членов комиссии</p> <p>Вопросы:</p> <p>1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд</p> <p>2. О сроках реализации пищевых продуктов</p> <p>3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов</p> <p>4. О соответствии произвольной порции весу контрольной порции</p> <p>5. О соблюдении требований к обработке яиц перед приготовлением</p> <p>6. О соблюдении технологии приготовления 2-х блюд</p>	Замдиректор по ВР соцпедагог	Май