



В. П. Сухоборова
от 31.08.2021

План работы
бракеражной комиссии
на 2021/2022 учебный год

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Контроль за составлением меню, в соответствии нормам и калорийностью блюд	Члены БК	Ежедневно
2.	Контроль сроков реализации буфетной продукции	Члены БК	2 раза в месяц
3.	Отслеживание норм готовых блюд	Дежурный учитель	Ежедневно
4.	Контроль санитарно-гигиенического состояния помещения для раздачи пищи	Члены БК	Постоянно
5.	Комплексная проверка состояния помещения для раздачи пищи, кухонного инвентаря	Члены БК	1 раз в квартал (октябрь)
6.	Контроль взвешивания порций, правила хранения буфетной продукции, соблюдение температурного режима	Члены БК	1 раз в месяц
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)
11.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением	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)