



**План работы
бракеражной комиссии МБОУ СШ № 10
на 2020/2021 учебный год**

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами.	Члены комиссии	Ежедневно
2.	Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.)	Члены комиссии	Ежедневно
3.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока	Члены комиссии	Ежедневно
4.	Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	Члены комиссии	Ежедневно
5.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены комиссии	1 раз в месяц
6.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены комиссии	1 раз в месяц
7.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены комиссии	Регулярно
8.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены комиссии	1 раз в месяц
9.	Проверка качества используемой посуды. Обработка посуды и кухонного инвентаря	Члены комиссии	Ноябрь
10.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены комиссии	Декабрь, апрель
11.	Разъяснительная работа с педагогами	Председатель комиссии	3 раза в год
12.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2020-2021 учебный год». Разработка плана работы бракеражной комиссии на 2021-2022г.	Члены комиссии	май