|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***План  работы***  ***бракеражной комиссии на 2022 - 2023 учебный год*** | | | |
| **№** | **Наименование мероприятий** | **Ответственные** | **Сроки** |
|  | Заседание членов комиссии  1. Определение контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное питание.  2. Формирование списков обучающихся, имеющих право на бесплатное питание.  Заседание членов комиссии:  1. О готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года  2. О наличии санитарных книжек у сотрудников пищеблока  3. Об утверждение плана работы комиссии  на новый учебный год | Зам.директор по ВР, соцпедагог  Ответственный по питанию, члены БК | сентябрь  октябрь |
| 1. | Контроль за составлением меню, в соответствии нормам и калорийностью блюд | Диетсестра | Ежедневно |
| 2. | Контроль сроков реализации продуктов | Члены БК Диетсестра | 2 раза в месяц |
| 3. | Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд | Диетсестра | Ежедневно |
| 4. | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока | Члены БК Диетсестра | 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 | Диетсестра | 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 Диетсестра | 1 раз в квартал (декабрь) |
| 9. | Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки) Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок | Члены БК Диетсестра | 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 | 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. О соблюдении правил хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов  5. О соблюдении графика уборки помещений пищеблока  6. О соответствии правилам обработки используемой посуды | Ответственный | Февраль |
| 12. | Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением | Члены БК Диетсестра | 1 раз в квартал (март) |
| 13. | Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд | Члены БК Диетсестра | 1 раз в квартал (апрель) |
| 14. | Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря. | Члены БК Диетсестра | 1 раз в квартал (май) |
|  | 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. О соответствии произвольной порции весу контрольной порции  5. О соблюдении требований к обработке яиц перед приготовлением  6. О соблюдении технологии приготовления 2-х блюд | Диетсестра | Май |