

Утверждаю
Директор школы: *В.Н. Чумакова* Чумакова В.Н.

Приложение №2
к Приказу №03-01-22 от 01.09.2021

« 09 » 2021 г.

М.П.

План работы бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год.

№п/п	Мероприятие	срок
1.	Заседание членов комиссии по теме «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу учебного года. Проверка санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год».	Август
2.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц
3.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	1-2 раза в неделю
4.	Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока	ежедневно
5.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	Сентябрь Декабрь март
6.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим, дата реализации продуктов	октябрь
7.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов	ноябрь
8.	Заседание членов бракеражной комиссии, по теме «Анализ работы комиссии за 2021-2022 учебный год.»	май
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Январь
10.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Наличие суточной проб, маркировка банок.	Февраль
11.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Март
12.	Обработка яиц перед приготовлением.	Март
13.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	апрель

Утверждаю
Директор школы: _____ Чумакова В.Н.
« » _____ 20__ г.
М.П

Приложение №2
к Приказу №03-01-22 от 01.09.2021

План работы бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год.

№п/п	Мероприятие	срок
1.	Заседание членов комиссии по теме «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу учебного года. Проверка санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год».	Август
2.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц
3.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	1-2 раза в неделю
4.	Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока	ежедневно
5.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	Сентябрь Декабрь март
6.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим, дата реализации продуктов	октябрь
7.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов	ноябрь
8.	Заседание членов бракеражной комиссии, по теме «Анализ работы комиссии за 2021-2022 учебный год.»	май
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Январь
10.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Наличие суточной проб, маркировка банок.	Февраль
11.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Март
12.	Обработка яиц перед приготовлением.	Март
13.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	апрель

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575783

Владелец Чумакова Валентина Николаевна

Действителен с 13.10.2021 по 13.10.2022