Бекітемін
№26 ЖОББМ директоры
Щербакова Л.А.

План работы
бракеражной комиссии для оценки состояния и качества питания
на 2019 -2020 учебный год

№	Направления работы	сроки	Форма завершения	ответственные
1	Ежедневное снятие бракеражной пробы.	ежедневно	Журнал	медработник
2	Контроль органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.).	ежедневно	Журнал	медработник
3	Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.	ежедневно	Технологическая карта	Медработник, технолог
4	Контроль полноты вложения продуктов при приготовлении.	ежедневно	Технологическая карта	технолог
5	Соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока.	ежедневно	Журнал	медработник
6	Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.	ежедневно	Журнал	медработник
7	Контроль соблюдения санитарно – гигиенических норм и требований к организации питания	октябрь	акт	Члены бракеражной комиссии
8	Контроль соблюдения температурных режимов хранения продуктов.	декабрь	акт	Члены бракеражной комиссии
9	Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.	февраль	акт	Члены бракеражной комиссии
10	Выполнение стандарта государственной услуги «Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах»	март	акт	Члены бракеражной комиссии
11	Анализ работы инспекции для оценки состояния и качества школьного питания	май	акт	Члены бракеражной комиссии