

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, перспективным меню, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

*План работы бракеражной комиссии  
на 2023-2024 учебный год.*

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд. Органолептическая оценка блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
4.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
5.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Один раз в квартал

6.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов. Качество используемых продуктов (сертификаты качества)	Члены бракеражной комиссии	постоянно
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	постоянно
9.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Еженедельно
10.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Еженедельно
11.	Размещение информации об организации питания в школе на сайте школы.	Члены бракеражной комиссии	Ежемесячно
12.	Заседание членов бракеражной комиссии по итогам деятельности комиссии: «Анализ работы комиссии за 2023-2024 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май, январь