

**План работы  
бракеражной комиссии для оценки состояния и качества питания  
на 2021 -2022 учебный год**

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