

**План работы бракеражной комиссии  
на 2024-2025 учебный год**

№	Направление работы	Сроки	Ответственные
1	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года. Соблюдение условий в целях недопущения распространения инфекционных заболеваний среди работников столовой, учащихся, сотрудников школы	3 неделя августа	ЗДВР Дулов И.В., медсестра Квачко Ю.В., зав.производством Айткенов Т.К., родительский комитет
2	Органолептическая оценка готовой пищи (определение цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д).	сентябрь, январь	ЗДВР Дулов И.В., медсестра Квачко Ю.В., зав.производством Айткенов Т.К., родительский комитет
3	Контроль за санитарным состоянием обеденного зала, за качеством уборки и качеством мытья посуды	октябрь, февраль	ЗДВР Дулов И.В., медсестра Квачко Ю.В., зав.производством Айткенов Т.К., родительский комитет
4	Контроль приема поступающего сырья, условий хранения, сроков реализации, технологии приготовления пищевых продуктов	ноябрь, март	ЗДВР Дулов И.В., медсестра Квачко Ю.В., зав.производством Айткенов Т.К., родительский комитет
5	Контроль закладки основных продуктов, проверка выхода блюд	декабрь, апрель	ЗДВР Дулов И.В., медсестра Квачко Ю.В., зав.производством Айткенов Т.К., родительский комитет
6	Проверка соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей	январь, май	ЗДВР Дулов И.В., медсестра Квачко Ю.В., зав.производством Айткенов Т.К., родительский комитет
7	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания	сентябрь, апрель	ЗДВР Дулов И.В., медсестра Квачко Ю.В., зав.производством Айткенов Т.К., родительский комитет
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Следит за соблюдением правил личной гигиены, работниками пищеблока</li> <li>- Присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд)</li> <li>- Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д)</li> <li>- Ежедневно следить за соответствием ежедневного меню, утвержденному 4-х недельному меню</li> <li>- Ежедневно контролировать работу пищеблока в целях недопущения распространения инфекционных заболеваний среди работников столовой, учащихся, сотрудников школы</li> </ul>	ежедневно	Медсестра Квачко Ю.В.