

УТВЕРЖДАЮ
Приказом №103/4от « 31 » августа 2023г.
Директор ГБОУ СОШ № 506
с углубленным изучением
иностраннных языков Кировского района
Санкт-Петербурга
И.И. Ярошенко

План
работы бракеражной комиссии ГБОУ СОШ № 506
с углублённым изучением иностранных языков Кировского района Санкт –Петербурга
2023-2024 уч.год

№	Период рассмотрения	Вопросы для рассмотрения
1	Ежедневно	Контроль: <ul style="list-style-type: none">- за составлением ежедневного меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд;- за доброкачественностью готовой продукции, органолептическая оценка готовой пищи;- за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, обеденного зала, соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
2	Еженедельно	Контроль: <ul style="list-style-type: none">- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;- присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд;- проверка наличия суточной пробы;- контроль за качеством приготовления пищи;- контроль организации работы на пищеблоке.
3	14.09.2022- 28.09.2022	Организация питания обучающихся <ul style="list-style-type: none">- соблюдение режима питания, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, организация питьевого режима;

		<ul style="list-style-type: none"> – профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.
4	13.11.2023-17.11.2023	<p>Организация работы пищеблока и столовой ГБОУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – состояние материально-технической базы пищеблока, столовой. Санитарно-эпидемиологической обстановки на пищеблоке, столовой; – хранение суточного запаса продуктов, закладка продуктов; – технология, качество и количество приготавливаемой пищи, поцеховая разделка продуктов витаминизация; – обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранение исходной пищевой ценности.
5	Январь 2024	Отчёт бракеражной комиссии о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещании при директоре.
6	12.02.2024-16.02.2024	<p>Организация работы по приему, транспортировке, хранению, выдаче продуктов питания, оформлению документации:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд; – наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов; – соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся ГБОУ. гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции.
7	15.04.2024-19.04.2024	<p>Мониторинг качества предоставления питания в ГБОУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сбор и анализ информации об организации питания в ГБОУ, формирование предложений и разработка рекомендаций по вопросам организации питания с учетом мнения родительской общественности, обучающихся, педагогов

