

План работы бракеражной комиссии на 2021 – 2022 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Периодичность
1	Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий по органолептическим показателям	Ежедневно
2	Определение веса штучных готовых кулинарных изделий	Ежедневно при наличии в меню
3	Проверка санитарного состояния пищеблока, наличия маркировки на посуде и полотенцах	1 раз в 2 недели
4	Проверка выхода продукции, состава готовых блюд по биологическим показателям	2 раза в год
5	Проверка соответствия процесса приготовления пищи технологическим картам	2 раза в год
6	Проверка качества поступающей продукции, контроль разнообразия и соблюдения двухнедельного меню	1 раз в 2 недели
7	Проверка соблюдения правил хранения продуктов питания, суточных проб	1 раз в 2 недели



Ворончихина И.А.