

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

Утверждено
Директор школы:

Н.В. Старкова



№ п/п	Мероприятие	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Акты проверки
2.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	1 раз в квартал	Температурная карта холодильного оборудования
3	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	2 раза в неделю	Бракеражный журнал
4.	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Акт проверки
5.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Бракеражный журнал
6.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражный журнал
7.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Ежемесячно	Акт проверки
8.	Соответствие рациона питания	Ежедневное меню, 2-х	Ежемесячно	Протокол заседания

	обучающихся примерно 2-х недельному меню	недельное меню		комиссии
9.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Акт списания
10.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	Еженедельно	Акт проверки
11.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Ежеквартально	Ежеквартально	Акт проверки