Утверждаю

И.о.Директора школы:

«\_\_\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г.

**План работы бракеражной комиссии**

**на 2022 – 2023 учебный год**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ 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 обучающихся примерному 2-х недельному меню | Ежедневное меню, 2-х недельное меню | Ежемесячно | Протокол заседания 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 |