



Утверждаю
Директор школы:
Б.К.Маханова

План работы бракеражной комиссии
на 2023 – 2024 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	Раздача	Ежемесячно	Акт проверки

	меню			
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