



Утверждаю
Директор школы
Маханова Б.К

План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год

№п /п	Мерприятие	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Акты проверки
2.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование	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.	Контроль за соответствием объемов приготовленного питания объему разовых порции и количеству детей	Раздача	Ежемесячно	Акт проверки