

«Утверждаю»

Т.А.Храпская



План работы бракеражной комиссии на 2026-27 учебный год

п/п	Объект контроля	Периодичность	Документ	примечания
1	Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья: документация поставщика на право поставок продовольствия; сопроводительная документация на пищевые продукты; условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Товарно-транспортные накладные	
2	Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции : соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока, качество готовой продукции, суточная проба.	ежедневно	Журнал бракеража готовой продукции	
3	Контроль рациона питания обучающихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе: рацион, контроль достаточности тепловой обработки.	ежедневно	Журнал бракеража готовой продукции	
4	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов(сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ежедневно	Журнал температурного режима и относительной влажности.	
5	Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока	ежедневно	Визуальный контроль	
6.	Контроль за состоянием помещений пищеблока(производственных. складских, подсобных) инвентаря и оборудования	ежедневно	Визуальный контроль	
7	Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся	ежедневно	График приема пищи, Приказ об организации питания обучающихся, Приказы о льготном питании обучающихся. Списки детей, нуждающихся в диетическом питании	
8	Контроль проведения уборок помещений (уборка столовой: мытье столов, генеральная уборка с мытьем окон); мытье посуды; удаление остатков пищи; борьба с мухами и грызунами.	ежедневно	Визуально	