

План работы бракеражной комиссии

№ п/п	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственные
1	Готовность столовой к работе в новом учебном году (наличие раздаточной линии, линии подогрева, исправность холодильного и технологического оборудования, ассортимента продукции)	До 1 сентября	Завхоз, члены комиссии
2	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	Члены комиссии
3	Контроль качества готовой продукции (проведение бракеража)	ежедневно	Члены комиссии
4	Контроль качества поступающей продукции, наличие сопроводительной документации	постоянно	Члены комиссии
5	Контроль над условиями хранения продукции, сроками ее реализации	постоянно	Члены комиссии
6	Контроль за выходом готовой продукции	постоянно	Члены комиссии
7	Контроль наличия суточных проб на пищеблоке	постоянно	Члены комиссии
8	Контроль соответствия рациона питания примерному цикличному меню	ежедневно	Члены комиссии
9	Контроль над технологией приготовления блюд	1 раз в неделю	Члены комиссии
10	Контроль соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	постоянно	Члены комиссии
11	Контроль и содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей по вопросам рационального питания	ежемесячно	Члены комиссии