



Утверждаю  
Директор МКОУ «Причулымская СШ»  
С. А. Петрова

**ПЛАН  
работы бракеражной комиссии  
по контролю за организацией питания  
в МКОУ «Причулымская СШ»  
на 2022-2023 учебный год**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1.	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении контрактов	директор	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Бракеражная комиссия	Товарно-транспортные накладные Журнал бракеража скоропортящейся продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Бракеражная комиссия	Акт (при выявлении нарушений)
<b>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
<b>3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе</b>				
3.1.	Рацион питания	Постоянно	Бракеражная комиссия	Меню
3.2.	Наличие нормативно-технической и технологической документации	Постоянно	Бракеражная комиссия	Технологические карты
3.3.	Закладка продуктов питания	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Меню
3.4.	Соответствие приготовления блюда технологической карте	Постоянно	Бракеражная комиссия	Технологические карты
<b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)</b>				
4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал учета температуры и влажности складских помещений

4.2.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
<b>5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды</b>				
5.1.	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль
5.2.	Условия труда, производственная среда школьной столовой	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль
<b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, школьной столовой</b>				
6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока, столовой	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль
<b>7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий</b>				
7.1.	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Санитарные книжки, гигиенический журнал
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, школьной столовой	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия	Инструкции режима обработки оборудования и инвентаря, журнал генеральной уборки
<b>8. Контроль за контингентом питающихся, режим питания, гигиена приема пищи</b>				
8.1.	Контингент питающихся	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Приказ об организации питания, список обучающихся
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Бракеражная комиссия	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль