

**ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА  
ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ  
В 2024-2025 уч.году**

№	Мероприятие	Дата	Ответственный
	Рацион меню завтраков, обедов для ГПД	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР.
2.	Качество сырой продукции в соответствии с сертификатами.	еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР.
3.	Качество готовой продукции в соответствии нормам СанПиН	еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР.
4.	Соответствие санитарно-гигиенических условий пищеблока нормам СанПиНа.	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР.
5.	Питание учащиеся группы продленного дня согласно графику. Соответствие рациона их обеда предложенному меню	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР.
6.	График поставки готовой продукции	еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР.
6.	Сроки хранения и использования готовой продукции	еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,

			зам.директора по УВР.
7.	Сроки хранения и использования готовой продукции	еженедельно	Мед.работник
8.	Ассортиментный перечень буфетной продукции, реализуемой за наличный расчет, накладные, прейскурант, ценники	ежемесячно	Мед.работник.
9.	Контроль за соблюдением технологического процесса (отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд)	еженедельно	Мед.работник.
10.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей по основам рационального питания и повышению культуры питания	ежемесячно	Мед. работник, классные руководители

### **ОБЪЕКТЫ**

#### **ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

В соответствии СанПиН 2.4.2.1178-02, СанПиН 2.4.5.2409-08 в целях качественной организации горячего питания контролируются:

- правильность оформления сопроводительной документации,
- правильность маркировки на продукты питания;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия и т.д.






**МЕРОПРИЯТИЯ**  
**производственного контроля организации питания**

№ п\п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам. дир. по АХР	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Мед.работник	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Мед.работник	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Мед.работник	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Заведующий столовой	Протокол проверки

7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Мед.работник	Бракеражн ый журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Мед.работник	Бракеражн ый журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Зам.директора по УВР - ответственный за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание, Мед.работник	Протокол заседания комиссии
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Заведующий столовой, мед.работник, ответственный за питание	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по 1 этажу	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, Заведующий столовой	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечн ый цех	1 раз в неделю	Мед.работник	Акт проверки

15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зам.директора по АХР	Акт проверки
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Мед.работник	Графики, диаграммы
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание, мед.работник	Акты проверки
18	Контроль за пищевыми отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Заведующий столовой, зам. директора по АХЧ	Акт проверки




 / ч. и. Гармеева