

Директор:  /Очирова С.Х./



## План работы бракеражной комиссии.

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Готовность столовой к работе в новом учебном году (наличие раздаточной линии, линии подогрева, исправность холодильного и технологического оборудования,	до 1 сентября	Зам директора по АХЧ, 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	Постоянно	Члены комиссии
5	Контроль над условиями хранения продукции, сроками ее реализации.	Постоянно	Члены комиссии
6	Контроль над 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	Постоянно	Члены комиссии
11	Контроль и содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законны представителей) по вопросам рационального питания	Ежемесячно	Члены комиссии