



УТВЕРЖДАЮ  
Директор лицея

О.Н. Иванов

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023

**План работы бракеражной комиссии  
на 2023/2024 учебный год**

№	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего пищевых продуктов</b>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок, условия транспортировки продовольствия,	При поступлении	Председатель комиссии, зав. производством столовой	Наличие сертификатов качества доставляемых продуктов. АКТ (при выявлении нарушений)
<b>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b> Цель: Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований при приготовлении пищи.				
2.1.	Качество готовой продукции Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.)	Ежедневно	Председатель комиссии, медицинский работник, зав. производством столовой	Журнал бракеражной готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Председатель комиссии, медицинский работник, зав. производством столовой	Журнал бракеражной готовой продукции
<b>3. Контроль соблюдения санитарных правил в технологическом процессе.</b>				
3.1	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Ежедневно Ежемесячно	Медицинский работник, председатель, члены комиссии, зав. производством	1 раз в месяц оформление акта
3.2.	Контроль сроков реализации продуктов	Ежедневно Ежемесячно	Председатель комиссии, медицинский работник, зав. производством столовой	
<b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов.</b> Цель: Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к условиям и срокам хранения продуктов питания				

4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	По мере необходимости	Зам.директора по АХР, Председатель комиссии, медицинский работник, зав.производством столовой	Визуальный осмотр
4.2.	Холодильное оборудование	По мере необходимости	Зам.директора по АХР, Председатель комиссии, медицинский работник, зав.производством столовой	Журнал температурного режима
<p><b>5. Контроль за состоянием помещений пищеблока.</b></p> <p><i>Цель: 1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм к оснащению пищеблоков кухонным инвентарем, посудой, к уборке помещений, качеству мытья посуды.</i></p> <p><i>2. Соблюдение теплового, светового и противопожарного режимов, правил ТБ.</i></p>				
5.1.	Помещения пищеблока и оборудование в них, инвентарь	Ежедневно По мере необходимости	Зам.директора по АХР, Председатель комиссии, медицинский работник, зав.производством столовой	Визуальный контроль
5.2.	Санитарное состояние пищеблока, качество уборки и мытья посуды	Ежедневно, По мере необходимости	Председатель комиссии, медицинский работник, зав.производством столовой	Визуальный осмотр
5.3.	Соблюдения санитарно-гигиенических норм, правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	Ежедневно	Председатель комиссии, медицинский работник, зав.производством столовой	Визуальный контроль
<p><b>6. Обязанности председателя бракеражной комиссии.</b></p>				
6.1.	Разъяснительная работа с педагогами	По мере необходимости	Председатель комиссии, медицинский работник	
6.2.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии	
6.3.	Отчет на Совете ОУ о проделанной работе комиссии	По мере необходимости	Председатель комиссии	

Председатель бракеражной комиссии



Е.В. Романова