

ПЛАН
работы бракеражной комиссии
МБОУ СОШ №5 г. Брянска
на 2021-2022 учебный год

<i>№</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Периодичность контроля</i>	<i>Ответственный исполнитель</i>	<i>Учетно-отчетная документация</i>
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок пищевых продуктов				
1.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Бракеражная комиссия	Сертификаты качества Журнал бракеража сырой продукции
2. Текущий контроль за соблюдением режима приготовления пищи				
1.	Технология приготовления пищи	Постоянно	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль
2.	Раздача готовой продукции	Постоянно	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль
3. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
4. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
1.	Рацион питания	1 раз в 2 недели	Бракеражная комиссия	10-дневное меню Ассортиментный перечень
2.	Наличие нормативно – технической и технологической документации	1 раз в полгода	Бракеражная комиссия	Сборники рецептов; Технологические карты
3.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов, и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Постоянно	Бракеражная комиссия	Сертификат соответствия; Визуальный контроль
5. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Постоянно	Зав. производством	Санитарный журнал пищеблока Журнал температурного режима
2.	Холодильное оборудование	Постоянно	Зав. производством	Журнал температурного режима
6. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока				
1.	Условия труда. Производственная среда пищеблока	Постоянно	Зав. производством	Визуальный контроль

7. Контроль за состоянием помещений пищеблока, инвентаря и оборудования

1.	Производственные, складские и подсобные помещения и оборудования в них	Постоянно	Зав. производством	Визуальный контроль
2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	Постоянно	Зав. производством	Визуальный контроль

8. Контроль за выполнением санитарно – противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

1.	Сотрудники пищеблока	Постоянно	Зав. производством	Медицинские книжки сотрудников; Журнал здоровья
2.	Санитарно – противоэпидемический режим	1 раз в месяц	Зав. производством	Инструкция режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды; График генеральных уборок помещений