

План работы бракеражной комиссии
на 2026-2027 учебный год

№	Тема проверки	Сроки	Ответственные
1.	Проверка организации питания учащихся в соответствии с утвержденным планом Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.	1 раз в неделю	А.А. Лоскутова Ю.К. Ханова С.А. Гусева Е.А. Жаворонкова
2.	Проверка правильности соблюдения требований при реализации готовых блюд Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.	ежедневно	А.А. Лоскутова Ю.К. Ханова С.А. Гусева Е.А. Жаворонкова
3.	Проверка соблюдения требований к постановке пищевых продуктов на склад, ведение учетной документации на складе, сроков хранения.	1 раз в месяц	А.А. Лоскутова Ю.К. Ханова С.А. Гусева Е.А. Жаворонкова
4.	Проверка режима питания уч-ся, в соответствии требованиями и санитарными нормами	ежедневно	А.А. Лоскутова Ю.К. Ханова С.А. Гусева Е.А. Жаворонкова
5.	Проверка ежедневного меню: соответствие каждого блюда технологической карте, сведений об объеме блюда, производимые замены Контроль качества обработки и мытья посуды.	ежедневно	А.А. Лоскутова Ю.К. Ханова С.А. Гусева Е.А. Жаворонкова
6.	Проверка питьевого режима. Соответствие используемой питьевой воды органолептическим показателям.	ежедневно	А.А. Лоскутова Ю.К. Ханова С.А. Гусева Е.А. Жаворонкова
7.	Проверка оснащения всем необходимым холодильным, технологическим оборудованием, инвентарем, столовым оборудованием, соответствующей мебелью и посудой.	1 раз в месяц	А.А. Лоскутова Ю.К. Ханова С.А. Гусева Е.А. Жаворонкова

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока.