

ПЛАН РАБОТЫ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МОУ «ЛИЦЕЙ № 230» Г.ЗАРЕЧНОГО
на 2024-2025 учебный год

№	Объект контроля	Сроки	Форма контроля	Ответственный
1	Соблюдение натуральных норм питания	Ежедневно	Анализ и утверждение меню	Зав. производством столовой Медработник
2	Бракераж готовой продукции	Ежедневно	Снятие пробы и органолептическая оценка готовой продукции, запись в журнал «Бракераж готовой продукции»	Медработник Бракеражная комиссия
3	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения, своевременного использования скоропортящихся продуктов	1 раз в триместр	Анализ документации Составление акта	Медработник Зав. столовой Бракеражная комиссия
4	Выполнение технологических требований приготовления пищи. Закладка блюд	постоянно	Наблюдение	Зав. столовой Медработник
5	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	постоянно	Наблюдение Оперативный контроль Акт проверки при нарушении	Зав. столовой Медработник Начальник хозотдела
6	Норма выхода блюд (вес, объем)	периодически	Контрольное взвешивание блюд Акт проверки при нарушении	Зав. столовой Медработник Бракеражная комиссия
7	Санитарное состояние пищеблока, кладовых.	периодически	Наблюдение	Зав. столовой Медработник
8	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой.	по графику	Наблюдение Журнал «График генеральных уборок»	Зав. столовой Медработник Начальник хозотдела
9	Контроль за отбором и хранением суточных проб	ежедневно	Наблюдение	Зав. столовой Медработник
10	Калорийность пищевого рациона	периодически	Сравнительный анализ показателей	Зав. столовой Медработник
11	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Ежедневно 1 раз в полугодие	Осмотр, запись в журнале «Регистрация здоровья» Санитарные книжки	Зав. столовой Медработник
12	Соблюдение графика режима питания	Ежедневно	Оперативный контроль Акт при нарушении	Зав. столовой, председатель комиссии
13	Организация питьевого режима	Ежедневно	Оперативный контроль	Начальник хозотдела
14	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении	1 раз в две недели	Анализ документации Наблюдение с техническими документами, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Медработник Зав. столовой Бракеражная комиссия

15	Выполнение норматива затрат на питание	постоянно	Анализ суммы, стоимости питания на 1 ребенка в среднем за день согласно меню	Зав. столовой Отв. за организацию питания
16	Выполнение нормативно-правовой база по организации питания	постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Зав. столовой Медработник Нач. хозотдела
17	Анализ документации	1 раз в квартал	Проверка документации, наличия технологических карт	Медработник Зав. столовой Бракеражная комиссия
18	Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению	периодически	Наблюдение, анализ результатов	Зав. столовой Медработник Начальник хозотдела
19	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	по мере поступления	Исполнение предписаний	Зав. столовой Руководитель ОО
20	Витаминизация блюд	регулярно	Анализ записей в Журнале «Витаминизации блюд»	Заведующая столовой Медработник
21	Организация питания: организация приема пищи в группах; соблюдение режима питания; соблюдение гигиенических требований	постоянно	Наблюдение, анализ результатов	Медработник Зав. столовой Бракеражная комиссия
22	Соблюдение технологии мытья посуды	периодически	Наблюдение, опрос Акт при нарушении	Медработник Зав. столовой Бракеражная комиссия
23	Замена спецодежды	по мере необходимости	Визуальный контроль Заявка на приобретение	Начальник хозотдела
24	Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря	постоянно	Визуальный контроль Акт Заявка на приобретение	Начальник хозотдела Бракеражная комиссия