



План производственного контроля организации питания обучающихся (бракеражная комиссия)

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный (в соответствии с приказом)	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	завхоз	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Ответственный за организация питания	Журнал проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Ответственный за организация питания	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Ответственный за организация питания	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Бракеражная комиссия	Протокол проверки
7	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Ответственный за организация питания, повар	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный за организация питания, повар	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Ответственный за организация питания	Акт проверки

10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню. 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Протокол проверки
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Ответственный за организацию питания, повар	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Перед обеденным залом	Ежедневно	Ответственный за организацию питания	Визуальный контроль
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Ответственный за организацию питания	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия	Журнал проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз	Акт проверки
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Медсестра	Графики, диаграммы
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Классные руководители	Акты проверки
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Завхоз	Акт проверки