



План работы бракеражной комиссии
на 2022 – 2023 учебный год

№ п/п	Мероприятие	Место контроля, нормативные документы	Периодичность
1.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока	Ежедневно
2.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	1 раз в квартал
3	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	2 раза в неделю
4.	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год
5.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно
6.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно
7.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Ежемесячно
8.	Соответствие рациона питания воспитанников примерному 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	Ежемесячно
9.	Соблюдение санитарных правил	Посудомоечный цех	Еженедельно

	при мытье посуды		
10.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Ежеквартально	Ежеквартально

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575810

Владелец Новгородова Ольга Евгеньевна

Действителен с 06.05.2022 по 06.05.2023