



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МАОУ СОШ №2  
 Н.С.Маркина

**ПЛАН РАБОТЫ  
 БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И  
 ОБЩЕСТВЕННОГО СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ  
 ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ  
 МАОУ СОШ №2  
 2017-2018УЧ.ГОД**

**Контролируется:**

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продуктах питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременного прохождения необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия.

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учётно-отчётная форма
1.	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам.директора по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
2.	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Протокол заседания комиссии
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Мед.работник школы	Акт проверки
4.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Мед.работник школы	Температурная карта холодильного оборудования

5.	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Мед.работник школы	Бракеражный журнал
6.	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Перечень продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2раза в год	Шеф-повар, диетсестра, члены бракеражной комиссии	Акты проверки
7.	Контроль суточной нормы	Специальные контейнеры, температура хранения.	Ежедневно	Мед.работник школы	Бракеражный журнал
8.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Диетсестра, фельдшер школы	Бракеражный журнал
9.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утверждённому меню	Контрольное блюдо, раздача порций	1раз в месяц	Отв.за питание	Акт проверки
10.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню	Ежедневное 10-и дневное меню	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Протокол заседания комиссии
11.	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	1раз в полгода	Шеф повар, Мед.работник школы	Акт проверки
12.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приёмом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель, кл.руководители	
13.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учёта отпущенной продукции	Ежедневно	Ответствен. за питание	Акт списания
14.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Мед.работник школы	Акт проверки
15.	Проверка организации	Пищеблок	Ежеквартально	Зам. директора по АХЧ	Акт проверки

	эксплуатации технологического и холодильного оборудования				
16.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течении года	Мед.работник школы	Графики, диаграммы
17.	Контроль за организацией приёма пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1раз в неделю	Ответств.за питание, Мед.работник школы	Акты проверки
18.	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течении года	Шеф-повар, Зам.директора по АХЧ	Акт проверки

Ответственный за организацию питания



Н.О.Фукс