

директор
МБОУ «Тарутинская СОШ
имени Завершинского В.И.
Короткова Л.В.
«31 августа» 2020 г.

План производственного контроля организации питания обучающихся
(бракеражная комиссия)

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Акт готовности новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Книга протокол заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения.	Ежедневно	Бракеражный журнал

8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Протокол заседания комиссии
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Акт проверки
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся	Медицинские карты	В течение года	Графики, диаграммы

	питанием			
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Акты проверки
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Акт проверки