

План работы бракеражной комиссии
на 2025-2026 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Сроки выполнения
1.	Снятие бракеражной пробы	Ежедневно
2.	Оценка органолептических свойств приготовленной пищи	Ежедневно
3.	Соблюдении технологии приготовления пищи	Ежедневно
4.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока	Ежедневно
5.	Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб	Ежедневно
6.	Соблюдение температурного режима хранения продуктов	Ежедневно
7.	Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.	Ежедневно
8	Контроль качества обработки и мытья посуды	Ежедневно
9	Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся	Ежедневно
10	Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря	Ежедневно
11	Контроль рациона питания	Ежедневно
12	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно