

План работы
бракеражной комиссии
МБОУ «Калайкасинская СОШ им. А. Г. Николаева»
на 2026-2027 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1	Контроль качества готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом	Ежедневно
2	Контроль за наличием контрольных блюд и суточной пробы	Ежедневно
3	Контроль соответствия фактического меню утвержденному примерному двухнедельному меню	Ежедневно
4	Контроль на отсутствие запрещённых блюд и продуктов	Ежедневно
5	Контроль за санитарным состоянием пищеблока и складских помещений	Раз в месяц и по мере необходимости
6	Проверка технического оснащения и инвентаря пищеблока	Раз в месяц и по мере необходимости
7	Проверка соответствия процесса приготовления пищи технологическим картам	Раз в месяц и по мере необходимости
8	Контроль за качеством поступающей продукции	Раз в месяц и по мере необходимости
9	Контроль за соблюдением правил хранения продуктов питания	Раз в месяц и по мере необходимости