

Утвержден
приказом директора
МАОУ «Школа № 7» КГО
№ 245 от 31.08.2018

План контроля бракеражной комиссии по соблюдению СанПиН на пищеблоке МАОУ «Школа №7» КГО

Сентябрь	Условия хранения пищевых продуктов. Соблюдение сроков годности пищевых продуктов. Наличие маркировки на кухонной посуде и уборочном инвентаре. Температурный режим холодильного оборудования.
Октябрь	Контроль сроков реализации продуктов питания. Контроль соблюдения санитарно – гигиенических норм на пищеблоке. Наличие маркировки на оборудовании.
Ноябрь	Контроль закладки продуктов, выхода готовых блюд. Контроль соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей. Контроль соблюдения технологии приготовления блюд. Контроль обработки яиц, овощей, фруктов перед приготовлением.
Декабрь	Контроль сроков реализации продуктов питания. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока. Контроль соблюдения санитарно – гигиенических норм на пищеблоке. Наличие маркировки на кухонном оборудовании.
Январь	Контроль соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей. Наличие маркировки на кухонной посуде и уборочном инвентаре. Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока. Наличие суточных проб, маркировка .
Февраль	Контроль закладки продуктов, выхода готовых блюд. Контроль соблюдения технологии приготовления блюд. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока. Наличие маркировки на кухонной посуде и уборочном инвентаре.

Март	<p>Контроль сроков реализации продуктов питания.</p> <p>Правила хранения овощей, сыпучих продуктов, температурный режим холодильного оборудования.</p> <p>Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.</p> <p>Качество обработки используемой столовой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки).</p> <p>Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока.</p>
Апрель	<p>Условия хранения пищевых продуктов, товарное соседство.</p> <p>Соблюдение сроков годности пищевых продуктов.</p> <p>Наличие маркировки на кухонной посуде и уборочном инвентаре.</p> <p>Целостность столовой посуды.</p> <p>Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.</p>
Май	<p>Контроль закладки продуктов, выхода готовых блюд.</p> <p>Контроль соблюдения технологии приготовления блюд.</p> <p>Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.</p> <p>Наличие маркировки на кухонной посуде и уборочном инвентаре.</p> <p>Наличие суточных проб.</p> <p>Контроль обработки яиц, овощей, фруктов перед приготовлением</p>