

Приложение №4
К Приказу № 160-ОД от 01.09.2025 г.

План работы
бракеражной комиссии МБОУ КГО «Гимназия» на 2025-2026 учебный год

Виды контроля	Периодичность контроля
Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, и т.д.)	Ежедневно
Соблюдение технологии приготовления пищи	
Полнота вложения продуктов при приготовлении	
Соблюдение санитарно- гигиенических норм работниками пищеблока	
Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока	
Наличие контрольного блюда и суточных проб	
Взятие проб из общего котла	
Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах	Ежемесячно
Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты;	
Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока	
Соблюдение температурных режимов хранения продуктов	
Контроль качества обработки и мытья посуды	
Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся	
Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря	
Проверка правил хранения продуктов и т.д.	

