

**План работы
комиссии по контролю за организацией и качеством питания,
бракеражу готовой продукции
на 2023 -2024 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Периодичность	Ответственные
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке и разгрузке продуктов питания	Ежедневно	Члены комиссии
2.	Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания	Ежедневно	Члены комиссии
3.	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	Ежедневно	Члены комиссии
4.	Контроль за организацией работы на пищеблоке	Ежедневно	Члены комиссии
5.	Контроль за сроками реализации продуктов питания	Ежедневно	Члены комиссии
6.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	Ежедневно	Члены комиссии
7.	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд	Ежедневно	Члены комиссии
8.	Проведение органолептической оценки готовой пищи (снятие пробы)	Ежедневно	Члены комиссии
9.	Ведение бракеражных журналов	Ежедневно	Члены комиссии