

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Купинского района
«Специальная (коррекционная) школа-интернат № 2»

Принята
на заседании педагогического совета
Протокол № ____
« ____ » _____ 2026г

Утверждаю
директор МБОУ
Купинского района С(К)
школа-интернат №2
Гроссу И.О.



**План работы бракеражной комиссии по осуществлению
контроля организации питания в МБОУ Купинского района
С(К) школе-интернат № 2 на 2026-2027 учебный год.**

№	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на склад продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Директор	Договор
1.2.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	Поступающие партии	Комиссия, медработник	Наличие сертификатов качества доставляемых продуктов
1.3.	Условия транспортировки	Поступающие партии	Комиссия	АКТ (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции Цель: Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований при приготовлении пищи.				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия, шеф- повар	Журнал бракеражной готовой продукции

	продукции		повар	готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Медработник, шеф-повар	Журнал бракеражной готовой продукции
3. Контроль рациона питания, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1.	Рацион питания	1 раз в неделю	Медицинская сестра диетическая	Перспективное меню, ассортиментный перечень
3.2.	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Шеф-повар, Медицинская сестра диетическая	Инструкции
3.3.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в год при заключении контракта	Директор, завхоз школы	Акт приема – передачи
3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Ежедневно	Медицинская сестра диетическая, шеф- повар	Журнал бракеража готовой продукции
3.5.	Контроль скоропортящейся продукции	Ежедневно	Медицинская сестра диетическая, шеф- повар	Журнал
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов. Цель: Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к условиям и срокам хранения продуктов питания				
4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и	По мере необходимости Ежедневно	Комиссия, шеф- повар	Акт

	сроков хранения продуктов			
4.2.	Холодильное оборудование	По мере необходимости Ежедневно	Комиссия, шеф- повар	Акт, Лист температурного режима

5. Контроль за состоянием помещений пищеблока.

Цель: 1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм к оснащению пищеблоков кухонным инвентарем, посудой, к уборке помещений, качеству мытья посуды.

2. Соблюдение теплового, светового и противопожарного режимов, правил ТБ.

5.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них	Ежедневно, По мере необходимости	Медицинская сестра диетическая, шеф- повар, Комиссия	Визуальный контроль
5.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия, Медицинская сестра диетическая	Визуальный осмотр
5.3.	Санитарное состояние пищеблока, качество уборки и мытья посуды	Ежедневно, По мере необходимости	Шеф-повар, комиссия	Визуальный осмотр, Акт

6. Контроль за исполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке.

6.1.	Прохождение медицинского осмотра сотрудниками	По прохождению медосмотра, Ежедневно	Медицинская сестра	Медицинские книжки сотрудников, Журнал осмотра на гнойничковые заболевания
6.2.	Санитарно- противоэпидемический	1 раз в неделю, Ежедневно	Шеф-повар	Инструкции режима обработки оборудования,

	режим			инвентаря, тары, столовой посуды
--	-------	--	--	-------------------------------------

7. Контроль за режимом питания, гигиеной приема пищи

7.1.	Контингент питающихся воспитанников	Ежедневно	Воспитатели, шеф-повар	Приказ об организации питания. Списки воспитанников.
7.2.	Режим питания	Ежедневно	Воспитатель, шеф-повар	Режим дня, расписание приема пищи
7.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Классные руководители, воспитатели	Режим дня, расписание приема пищи

8. Контроль организации работы

8.1.	Воспитательная работа воспитателей по организации питания	В соответствии с планом работы	Заместитель директора по воспитательной работе	Посещение мероприятий, изучение документации
8.2.	Изучение нормативно-правовой основы организации питания воспитанников, осуществление контрольных мероприятий	Инспекционно-контрольные мероприятия	Органы контроля и надзора	При посещении школы-интерната № 2
8.3.	Результаты мероприятий по осуществлению контроля	Административные планерки, совещания при директоре, при заместителе директора	Ответственные	Отчеты, справки, протоколы, акты