****

**План роботи бракеражної комісії щодо контролю**

**за організацією харчування здобувачів освіти**

 **у 2023-2024 навчальному році**

|  |  |
| --- | --- |
| **Дата перевірки** | **Питання, що перевіряються** |
| 07.09.2023 | Санітарний стан холодильного обладнання. |
|  | Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку та допоміжних приміщень. |
|  | Забезпеченість обладнанням, посудом, кухонним інвентарем, спецодягом |
|  | Маркування та використання за призначенням. |
|  | Забезпечення миючими, дезінфекційними засобами. |
|  | Якість продуктів харчування. |
|  | Дотримання технологій приготування. |
|  | Зняття добових норм. |
|  | Видача готових страв, дотримання вимог. |
|  | Дотримання режиму харчування дітей. |
|  | Культура харчування дітей. |
|  | Проходження працівниками харчоблоку медичного огляду. |
|  |  |
| 21.09. 2023 | Санітарний стан харчоблоку та допоміжних приміщень. |
|  | Наявність питної води. |
|  | Засоби ваговимірювання. |
|  | Стан інвентарю для прибирання. |
|  | Дотримання термінів реалізації продукції. |
|  | Ведення документації з питань харчування. |
|  | Дотримання вимог харчування для дітей пільгових категорій.  |
|  | Культура харчування учнів. |
|  | Дотримання технологій приготування |
|  | Відповідність приготованої продукції до примірного добового меню. |
|  |  |
| 05.10.2023 | Санітарний стан холодильного обладнання. |
|  | Санітарний стан харчоблоку та допоміжних приміщень. |
|  | Перевірка стану столового посуду. |
|  | Дотримання технологій приготування. |
|  | Видача готових страв, дотримання вимог. |
|  |  |
| 12.10.2023 | Якість продуктів харчування. |
|  | Відповідність обсягу порції. |
|  | Дотримання технологій приготування їжі. |
|  | Культура харчування учнів. |
|  | Дотримання режиму харчування. |
|  | Дотримання вимог в період карантину. |
|  |  |
| 09.11.2023 | Санітарний стан харчоблоку та допоміжних приміщень |
|  | Робочий стан витяжної вентиляції на харчоблоці. |
|  | Стан інвентарю для прибирання. |
|  | Дотримання термінів реалізації продуктів. |
|  | Ведення документації з питань харчування. |
|  | Дотримання режиму харчування учнів. |
|  |  |
| 20.11.2023 | Дотримання вимог харчування для дітей пільгових категорій |
|  | Перевірка стану столового посуду. |
|  | Дотримання технологій приготування страв. |
|  | Культура харчування дітей. |
|  | Дотримання вимог в період карантину. |
|  |  |
| 09.12.2023 | Ведення документації з питань харчування. |
|  | Якість продуктів харчування |
|  | Дотримання технологій приготування. |
|  | Перевірка маркування, отриманої продукції. |
|  | Забезпеченість обладнанням, посудом, спецодягом. |
|  | Дотримання технологій приготування. |
|  |  |
| 20.12.2023 | Умови зберігання продукції та утилізації залишків. |
|  | Санітарний стан холодильного обладнання. |
|  | Дотримання технологій приготування страв. |
|  | Відповідність приготованих страв до примірного добового меню. |
|  | Ведення документації з питань харчування. |
|  |  |
| 11.01.2024 | Санітарний стан холодильного обладнання. |
|  | Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку та допоміжних приміщень. |
|  | Забезпечення миючими, дезінфекційними засобами |
|  | Дотримання технологій харчування. |
|  | Робочий стан витяжної вентиляції на харчоблоці |
|  | Зняття добових проб. |
|  | Видача готових страв, дотримання вимог. |
|  | Дотримання вимог в період карантину. |
|  |  |
| 26.01.2024 | Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку та допоміжних приміщень |
|  | Дотримання термінів реалізації продуктів. |
|  | Відповідність приготованих страв до примірного добового меню. |
|  | Дотримання вимог харчування для дітей пільгових категорій. |
|  | Ведення документації з питань харчування. |
|  | Перевірка стану столового посуду. |
|  | Стан інвентарю для прибирання. |
|  |  |
| 08.02.2024 | Виконання режиму роботи їдальні, дотримання санітарних норм. |
|  | Забезпеченість обладнанням, посудом, кухонним інвентарем, спецодягом |
|  | Маркування та використання за призначенням. |
|  | Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку та допоміжних приміщень. |
|  | Санітарний стан холодильного обладнання |
|  | Умови зберігання продукції та утилізації залишків |
|  | Дотримання технологій приготування страв. |
|  |  |
| 01.03.2024 | Якість продуктів харчування. |
|  | Дотримання технологій приготування страв. |
|  | Зняття добових проб. |
|  | Видача готових страв, дотримання вимог. |
|  | Маркування та використання за призначенням. |
|  | Дотримання вимог зберігання продукції. |
|  | Ведення документації з питань харчування. |
|  |  |
| 22.03.2022 | Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку та допоміжних приміщень |
|  | Умови зберігання продукції та утилізації залишків |
|  | Відповідність приготованої продукції до примірного добового меню |
|  | Культура харчування дітей. |
|  | Дотримання вимог в період карантину. |
|  | Стан інвентарю для прибирання. |
|  | Дотримання вимог в період карантину. |
|  |  |
| 05.04 2024 | Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку та допоміжних приміщень |
|  | Дотримання термінів реалізації продуктів |
|  | Перевірка стану столового посуду. |
|  | Робочий стан витяжної вентиляції на харчоблоці. |
|  | Відповідність приготованих страв до примірного добового меню. |
|  | Дотримання режиму харчування учнів. |
|  |  |
| 26.04.2024 | Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку та допоміжних приміщень |
|  | Видача готових страв, дотримання вимог. |
|  | Виконання режиму роботи їдальні, дотримання санітарних норм. |
|  | Дотримання технологій приготування страв |
|  | Відповідність приготованої продукції до примірного добового меню. |
|  | Дотримання режиму харчування дітей. |
|  |  |
| 03.05.2024 | Дотримання термінів реалізації продукції. |
|  | Умови зберігання продукції та утилізації залишків. |
|  | Санітарний стан холодильного обладнання. |
|  | Ведення документації з питань харчування. |
|  | Відповідність приготованих страв до примірного добового меню. |
|  | Культура харчування дітей. |
|  |  |