

4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Медсестра школы	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медсестра школы	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Перечень продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Шеф-повар, медсестра, члены бракеражной комиссии	Акты проверки
7	Контроль суточной нормы	Специальные контейнеры, температура хранения.	Ежедневно	Медсестра школы	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра школы	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции	Контрольное блюдо, раздача порций	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за качеством питания	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню	Ежедневное 10-и дневное меню	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Протокол заседания комиссии
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	1 раз в полгода	Шеф повар, медсестра школы	Акт проверки