

Додаток 1
до наказу гімназії с. Вербі
03 вересня 2025 р. №134-о

ПЛАН РОБОТИ
бракеражної комісії Комунального закладу
«Гімназія села Вербі Оваднівської сільської ради»
на 2025/2026 навчальний рік

№ з/п	Заходи	Термін виконання	Відповідальний
1	Затвердження плану роботи на рік та контролю за організацією харчування. Виконання режиму і графіку харчування здобувачів освіти	Вересень	Шинкарук В.М Голотовська А.Л.
2	Організація харчування по класах. Виконання натуральних норм харчування (контроль)	Щомісяця упродовж навчального року	Голотовська А.Л.
3	Звіт про роботу постачальника продуктів харчування на нараді при директору. Контроль за дотриманням виконання перспективного меню	Лютий	Комісія з бракеражу
4	Використання бюджетних коштів, що виділяються на харчування здобувачів освіти Зберігання продовольчої сировини	Грудень	Комісія з бракеражу
5	Ведення документації на харчоблоці. Контроль за веденням записів у журналі бракеражу готової продукції	Лютий Березень	Кухар Голотовська А.Л.
6	Здійснення контролю за умовами та графіком транспортування продуктів харчування від постачальника. Контроль за об'ємом відходів харчових продуктів, ведення журналу	Постійно	Голотовська А.Л.
7	Контроль за зберіганням добових проб харчування	Постійно	Голотовська А.Л.
8	Контроль за веденням журналу бракеражу сирової продукції	Постійно	Комісія з бракеражу

Відповідальний за харчування

Алла ГОЛОТОВСЬКА

Додаток 2
до наказу гімназії с. Верб
03 вересня 2025 р. №134-о

**ПЛАН КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНІЗАЦІЮ ХАРЧУВАННЯ
в Комунальному закладі «Гімназія села Верб Оваднівської сільської
ради»**

Дні тижн я	I тиждень	II тиждень	III тиждень	IV тиждень
Пон еділ ок	1. Якість продуктів харчування при отриманні від постачальника. 2. Відповідність об'єму страв для дітей	1. Видача готових страв, дотримання вимог. 2.Зберігання добових норм	1. Якість продуктів харчування при отриманні від постачальника. 2. Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку та допоміжних приміщень	1. Дотримання режиму харчування. 2. Формування культурно-гігієнічних навичок
Вівт оро к	1. Дотримання технології приготування їжі, вихід страв та якість страв. 2. Ведення документації з питань харчування	1. Дотримання режиму харчування дітей. 2. Проходження медичного огляду	1. Маркування посуду та кухонного інвентарю та використання його за призначенням. 2. Забезпеченість миючими та дезінфікуючими засобами	1. Ведення документації з питань харчування. 2. Закладка продуктів
Сер еда	1. Зняття та Зберігання добових норм. 2. Культура харчування дітей	1. Дотримання технології приготування страв, вихід та якість страв. 2. Стан відходів їжі	1. Закладка основних продуктів. 2. Ведення журналу обліку відходів сирих продуктів	1. Дотримання технології приготування страв, вихід та якість страв. 2. Стан відходів їжі
Чет вер	1. Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку та допоміжних приміщень. 2. Ведення книги обліку продуктів	1. Якість продуктів харчування при отриманні від постачальника. 2. Зняття залишків комори перед видачею на харчоблок	1. Дотримання технології приготування страв. 2. Облік дітей, які харчуються	1. Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку та допоміжних приміщень. 2. Ведення обліку продуктів
П'я тни ця	1.Дотримання умов зберігання продуктів харчування. 2. Дотримання термінів реалізації продуктів	1. Аналіз виконання натуральних норм продуктів харчування за 10 днів	1. Дотримання товарного сусідства при збереженні продуктів. 2. Дотримання термінів реалізації продуктів	1. Аналіз виконання натуральних норм продуктів харчування за 10 днів

Відповідальний за харчування

Алла ГОЛОТОВСЬКА

