

**План-задание для бракеражной комиссии родительского контроля в обеденном зале**

1. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража пищи;
2. Проверяет наличие контрольного блюда;
3. Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
4. Проверяет блюда на соответствие в меню;
5. Проверяет санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
6. Проверяет условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
7. Проверяет наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
8. Проверяет объем и вид пищевых отходов после приема пищи.