Приложение № 2 к приказу

«О создании комиссии по контролю за организацией

и качеством питания обучающихся»

№ 76-в от «31 » августа 2020 года

ПЛАН РАБОТЫ

комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2020 - 2021 учебный год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование мероприятий | Сроки  исполнения | | Ответственные |
|  | Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой | сентябрь | | Председатель комиссии |
|  | Формирование спиская уч-ся, имеющих право на льготное питание  е | сентябрь | | Отв. за организацию  питания  питания п |
|  | Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока | в течение года | | Члены  комиссии |
|  | Соблюдение графика работы столовой | в течение года | | Члены  комиссии |
| 55 | Санитарное состояние и содержание помещений и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиол-гическим нормам | раз в месяц | | Члены  комиссии |
| 6 | Соблюдение норм питьевого режима | по графику | | Члены  комиссии |
| 7 | Соблюдение поваром школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены | в течение года | | Отв. за организацию питания |
|  | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты. | в течение года | | Члены  комиссии |
|  | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом. | в течение года | | Члены  комиссии |
|  | Контроль за рационом питания. | | в течение года | Члены комиссии  комиссии |
| 11 | Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд | | в течение года | Члены  комиссии |
| 12 | Наличие технологических карт и их соблюдение | | в течение года | Отв. за организацию питания. |
| 13 | Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы | | декабрь  май | Классные  руководители |
| 14 | Соблюдение поваром качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд | | в течение года | Члены  комиссии |
| 15 | Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поваром школьной столовой | | в течение года | Классные  руководители |
| 16 | Взятие проб готовой продукции общественной комиссии | | в течение года | Члены  комиссии |

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся:

Проверка качества питания

Проверка качества поставляемой продукции и сырь

Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.

Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию,выполнение норм раздачи готовой продукции.

Контроль за организацией приема пищи обучающимися.

Контроль за соблюдением санитарно-дезинфикционного режима в период карантина в школе.

Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.

Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.

Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.

Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.

Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).

Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу

Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

Проверка санитарного состояния пищеблока

Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.

Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.

Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

Проверка условий поставки сырья

Проверка условий транспортировки и доставки продукции.

Контроль тары, используемой для доставки сырья .

Контроль за исполнением условий контракта

Контроль исполнения финансовых обязательств.

Контроль объема услуг, оказываемых по контракту.

Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).

Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготовляемых из отечественного сырья.

Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по контракту.