План работы комиссии по контролю за организацией горячего питания в МАОУ Бегишевской средней общеобразовательной школы Вагайского района Тюменской области на 2021-2022 учебный год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ежедневно | Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Журнала бракеража готовой кулинарной продукции. Журнала здоровья, журнала учета температурного режима холодильного оборудования). | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Проверка соблюдения графика работы столовой | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в неделю | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в неделю | Своевременно принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим Контрактом и Техническим заданием | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии, Бухгалтерия |
| 1 раз в неделю | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| В начале каждого полугодия. | Проверка требований САНПИН к оборудованию, инвентарю | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в неделю | Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение). | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии питания, члены комиссии |
| 1 раз в неделю | Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»). | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. Представители Исполнителя. |
| Ежедневно | Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |
| 1 раз в неделю | Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |
| 1 раз в неделю | Контроль за соблюдением сроков годности, температурно влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящеяся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |
| 1 раз в месяц | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1 -8-х классов по вопросам:  - Охват учащихся горячим питанием  - Соблюдение сан. гигиенических требований | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |
| *Методическое обеспечение* | | | |
| 1 раз в месяц | Организация консультаций для классных руководителей 1 – 8 классов по вопросам организации питания | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |
| Конец учебного года. | Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |
| Постоянно. | Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка Услуг по организации питания в школе | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |
| В конце каждого полугодия | Анализ практики организации дежурства по столовой | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |
| *План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой* | | | |
| Ежедневно | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |
| По необходимости | Эстетическое оформление зала столовой | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |
| По необходимости | Замена устаревшего оборудования | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |
| 1 раз в месяц | Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-снабжения). | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |
| По необходимости | Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |
| Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся | | | |
| В течение месяца | Проведение классных часов по темам организации правильного питания. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |
| Декабрь  Апрель | Проведение анкетирования среди обучающихся 5-9 классов по вопросам качества и организации питания в школе. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |
| 1 раз в четверть | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |