

Утверждаю
Директор МОУ ИРМО
«Дзержинская НШДС»
Лукашева Л.М. _____

**План работы школьной комиссии
МОУ ИРМО «Дзержинская НШДС»
по контролю за организацией и качеством питания школы**

Сентябрь

Мероприятия	Ответственные	Сроки
Определение контингента, имеющего право на питание за счет средств бюджета (социально-незащищенные, документация)	классные руководители	1-я неделя
Определение контингента многодетных семей (документация)	классные руководители	1-я неделя
Определение состава комиссии по контролю за организацией и качеством питания. Составление плана и графика работы.	директор	1-я неделя
Наличие документации по организации питания. Отбор и хранение суточной пробы.	комиссия по организации питания	1-я неделя
Организация приема пищи учащимися 1-4 классов.	комиссия по организации питания	1-я неделя

Октябрь

Санитарное состояние пищеблока. Проверка медицинских книжек персонала столовой.	комиссия по организации питания	2-я неделя
Проверка дежурства учащихся по столовой	комиссия по организации питания	3-я неделя
Проверка наличия моющих средств. Состояние холодильного оборудования.	комиссия по организации питания	3-я неделя
Дежурство учителей в столовой.	комиссия по организации питания	4-я неделя
Проверка норм выхода готовых блюд.	комиссия по организации питания	4-я неделя

Ноябрь

Соблюдение правил гигиены учащимися 1-4 классов.	классные руководители	2-я неделя
Санитарное состояние пищеблока и подсобных помещений	комиссия по организации питания	3-я неделя

Проверка качества готовой продукции. Соблюдение норм готовой продукции.	комиссия по организации питания	4-я неделя
--	---------------------------------	------------

Декабрь

Проверка соблюдения противоэпидемических мер.	комиссия по организации питания	3-я неделя
---	---------------------------------	------------

Анкетирование родителей учащихся 1-4 классов.	комиссия по организации питания	3-4 недели
---	---------------------------------	------------

Январь

Уточнение и корректировка списков соц-незащищенных и многодетных на 2-е полугодие.	классные руководители	2-я неделя
--	-----------------------	------------

Проверка обеспеченности посудой и моющими средствами.	комиссия по организации питания	2-я неделя
---	---------------------------------	------------

Проверка оформления документации по пищеблоку.	комиссия по организации питания	3-я неделя
--	---------------------------------	------------

Проверка личных санитарных книжек сотрудников пищеблока. Санитарное состояние пищеблока	комиссия по организации питания	4-я неделя
---	---------------------------------	------------

Февраль

Проверка графика приема пищи учащимися. Соблюдение теплового режима подачи блюд.	комиссия по организации питания	1-2-я недели
--	---------------------------------	--------------

Проверка условий транспортировки готовой продукции.	комиссия по организации питания	3-я неделя
---	---------------------------------	------------

Проверка организации дежурства учителей и учащихся.	комиссия по организации питания	По мере необходимости
---	---------------------------------	-----------------------

Март

Контрольный завес готовых блюд.	Члены родительского комитета	1-я неделя
---------------------------------	------------------------------	------------

Соответствие рациона питания меню, соблюдение норм выхода готовой продукции.	комиссия по организации питания	4-я неделя
--	---------------------------------	------------

Апрель

Санитарное состояние пищеблока	комиссия по организации питания	1-я неделя
Соответствие рациона питания меню, соблюдение норм выхода готовой продукции.	комиссия по организации питания	3-я неделя
Проверка качества и безопасности продукции	комиссия по организации питания	4-я неделя

Май

Санитарное состояние пищеблока.	комиссия по организации питания	1-2 недели
Соответствие рациона питания меню, соблюдение норм выхода готовой продукции.	комиссия по организации питания	3-я неделя
Анализ работы комиссии за год.	комиссия по организации питания	4-я неделя

Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2020-2021 учебный год.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров работников пищеблока;
- Дезинфицирующие мероприятия.