|  |
| --- |
| **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.