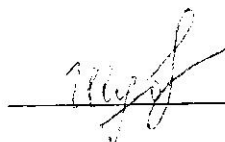


УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МАОУ СОШ № 1
С.А.Шубенцева



План работы комиссии по контролю организации и качества питания

На основании общего Положения о порядке организации питания обучающихся в МАОУ СОШ №1, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа комиссии по организации питания в МАОУ СОШ №1 организована по следующим направлениям:

Ежемесячный контроль

1. Организация питьевого режима.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся.
7. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
6. Проверка правил хранения продуктов и т.д

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию МАОУ СОШ №1. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены комиссии	Август
2.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены комиссии	1-2 раза в неделю

3.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены комиссии	Постоянно
5.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены комиссии	Один раз в квартал
4.	Проверка качества неиспользуемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены комиссии	постоянно
5.	Заседание членов комиссии по итогам деятельности комиссии: «Анализ работы комиссии за первое полугодие учебного года»	Члены комиссии	Январь
6.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены комиссии	Ежемесячно
7.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены комиссии	Ежемесячно
8.	Размещение информации об организации питания в школе на сайте школы.	Члены комиссии	Ежемесячно
9.	Заседание членов комиссии по итогам деятельности комиссии: «Анализ работы комиссии за второе полугодие учебного года»	Члены комиссии	Май
6.	Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Члены комиссии	Два раза в год (ноябрь, март)
7.	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей	Члены комиссии	Один раз в четверть
8.	Участие в советах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	Члены комиссии	По плану работы школы