

УТВЕРЖДАЮ

Директор лицея № 81

А.А. Ятайкина

ПЛАН РАБОТЫ

комиссии по контролю за организацией и качеством питания

на 2019-2020 учебный год

Направление работы	Сроки	Ответственные
Проверка готовности пищеблока к началу учебного года	Август 2019 г.	члены комиссии, заведующая столовой
Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала здоровья, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования)	Ежедневно	Медицинская сестра
Проверка соблюдения графика работы столовой	Ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	1 раз в неделю.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	В начале каждого полугодия.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение)	1 раз в неделю.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

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.	1 раз в неделю.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Организация питьевого режима	В течение года	Заведующая хозяйством, классные руководители
Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	1 раз в месяц.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Конец учебного года.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка. Услуги о организации питания в школе.	Постоянно.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Анализ практики организации дежурства по столовой	В конце каждого полугодия.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Эстетическое оформление зала столовой	По необходимости	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
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).	1 раз в месяц.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии