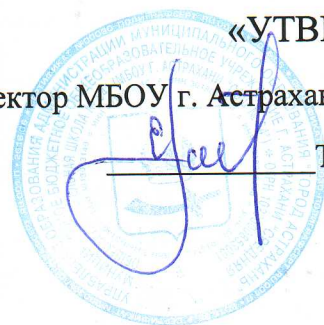


«УТВЕРЖДАЮ»
 Директор МБОУ г. Астрахани СОШ №64
 Тихонова Е.Г.



ПЛАН

работы по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

МБОУ г. Астрахани «СОШ №64»

№	Направление работы	Срок исполнения	Ответственные
1	Контроль организации питания учащихся, соблюдение норм и правил личной гигиены учащимися и педагогическим составом при приеме пищи.	2 раза в триместр	Члены комиссии
2	Контроль соблюдения режима питания учащихся школы и графика работы столовой и буфета	2 раза в триместр	Председатель комиссии. Ответственный по питанию
3	Контроль соблюдения графика дежурства педагогического состава школы по столовой, учителей и учащихся по школе	2 раза в триместр	Председатель комиссии. Ответственный по питанию
4	Контроль соответствия планировки производственных помещений пищеблока и столовой по плану размещения объекта. Контроль наличия и состояния запасных выходов, план эвакуации в экстремальных ситуациях.	2 раза в учебном году	Зам директора по АХЧ, члены комиссии
5	Контроль правильной эксплуатации холодильного, торгово-технологического и другого производственного оборудования и содержания его в постоянной технологической исправности.	1 раз в триместр	Члены комиссии
6	Контроль соблюдения требования санитарно-противоэпидемического режима состояния и содержания помещений и оборудования пищеблока и столовой.	1 раз в неделю (выборочно в один из дней) 2 раза в триместр	Медсестра Члены комиссии
7	Контроль наличия, использования и соблюдения требований к содержанию и санитарному состоянию разделочного инвентаря, мелкого деревянного и металлического инвентаря.	1 раз в неделю (выборочно в один из дней) 2 раза в триместр	Медсестра Члены комиссии
8	Контроль наличия, использования и соблюдения требований к содержанию и санитарному состоянию посуды для приготовления и хранения	1 раз в неделю (выборочно в один из дней)	Медсестра Члены комиссии

	пищи, столовой и чайной посуды, столовых приборов.	2 раза в триместр	
9	Контроль за соблюдением требований к водоснабжению пищеблока.	1 раз в полугодие	Члены комиссии
10	Контроль соблюдения требований к нормам освещения помещений пищеблока и технического состояния осветительных приборов.	2 раза в учебном году	Заместитель по АХЧ Члены комиссии
11	Контроль ассортимента и объема вырабатываемой продукции, наличие ассортиментного перечня вырабатываемой продукции, согласованной ЦСГЭН	1 раз в триместр	Члены комиссии
12	Контроль качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на предприятие (наличие сопроводительной документации на поставку)	Ежедневно (каждая партия)	Медсестра, Зав производством столовой.
13	Контроль используемого продовольственного сырья и пищевых продуктов (прием, осмотр, сроки реализации, учет, бракераж)	Ежедневно (каждая партия), 2 раза в месяц	Медсестра, Зав производством столовой
14	Контроль ассортимента пищевой продукции, предназначенной для дополнительного питания учащихся (буфетная продукция) (наличие ассортиментного перечня, прайс-куранта цен, ценников)	2 раза в триместр	Члены комиссии
15	Контроль качественного и количественного состава рациона питания, соблюдения требований и рекомендаций по формированию рациона, объема порций для детей и подростков, максимального разнообразия пищевых продуктов.	2 раза в триместр	Члены комиссии
16	Контроль технологии приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил приготовления пищи, обработки сырых и вареных продуктов, кулинарной обработки пищевых продуктов, достаточности тепловой обработки блюд, температуры готовых блюд.	2 раза в триместр	Члены комиссии
17	Контроль реализации (выдачи) готовых блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, соблюдения санитарных норм и правил при выдаче готовых блюд и штучных изделий, веса порционных блюд.	Ежедневно, снятие пробы	Медсестра, зав производством столовой.
18	Контроль хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
19	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил работниками кухни, столовой и буфета, личной гигиены персонала	2 раза в триместр	Члены комиссии
20	Контроль соблюдения требований к санитарному состоянию пищевых отходов.	2 раза в триместр	Члены комиссии
21	Контроль соблюдения требований к содержанию и хранению уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.	2 раза в триместр	Члены комиссии

	Общественный контроль выполнения положений трехстороннего договора по обслуживанию учащихся школы питанием.	По мере необходимости	Представители общешкольного родительского комитета
23	Организация и проведение просветительской и разъяснительной работы среди учеников и их родителей по вопросам рационального питания, здорового образа жизни и культуре питания.	В течение учебного года	Замдиректора по воспитательной работе.