

Утверждаю:
Директор МБОУ ООШ № 31
Григорян Р.Э.
01.09.2018 г.



ПЛАН РАБОТЫ

комиссии по организации питания МБОУ ООШ № 31 на 2018/2019 учебный год

На основании общего Положения о порядке организации питания обучающихся в МБОУ ООШ № 31, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа комиссии по организации питания в МБОУ ООШ № 31 организована по следующим направлениям:

ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ КОНТРОЛЬ

1. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление материалов по здоровому питанию в классных уголках.
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 обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. 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 педагогическом и административном советах МБОУ ООШ № 31. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

ПЛАН РАБОТЫ

комиссии по организации питания на 2018/2019 учебный год

№ п/п	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу 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
4	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены комиссии	Ноябрь
5	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2018/2019 учебного года»	Члены комиссии	Декабрь
6	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, стаканы, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличия суточных проб.	Члены комиссии	Февраль
7	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены комиссии	Апрель
8	Заседание членов комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2018/2019 учебный год».	Члены комиссии	Май