

Утверждаю.

Директор школы:

« 31 »

августа

Г.А.Кутыга

2022 г.

План мероприятий, направленных на улучшение санитарно-технического состояния производственных помещений пищеблоков и обеденных залов; оборудованию пищеблоков необходимым производственным технологическим оборудованием, мебелью, инвентарём; обеспечению безопасных условий организации питания в МКОУ «Червлёновская СП» на 2022-2023уч. год

№	Мероприятия	срок	ответственные
1. Работа по улучшению санитарно-технического состояния производственных помещений пищеблоков и обеденных залов			
1.	Контроль над санитарным состоянием пищеблока (чистоты посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	ежедневно	ответственный за питание
2.	Проверка соблюдения норм хранения сырья и готовой продукции и сроков ее реализации.	ежедневно	ответственный за питание
3.	Контроль над соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед книжек, опрятность, чистота одежды)	ежедневно	ответственный за питание
4.	Организация питьевого режима для обучающихся	ежедневно	ответственный за питание
5.	Проверка исправного технологического оборудования и материальной оснащённости пищеблока	ежедневно	повар
6.	Проверка соблюдения графика работы столовой и буфета, режима питания обучающихся.	ежедневно	ответственный за питание
7.	Проверка качества готовой продукции	ежедневно	Бракеражная комиссия
8.	Соблюдение санитарных норм при перевозке продукции, наличие всей сопроводительной документации, соответствие ассортимента и количества согласно документам	1 раз в месяц	ответственный за питание
9.	Контроль за соблюдением норм отпуска готовой продукции (согласно меню)	ежедневно	Бракеражная комиссия
10.	Контроль температуры подачи готовых блюд	ежедневно	Бракеражная комиссия
2. Работа по улучшению оборудования пищеблоков необходимым производственным технологическим оборудованием, мебелью, инвентарём			
1.	Ремонт пищеблока	Июнь-август	директор
2.	Приобретение следующего оборудования для пищеблока: стол металлический – 1 шт., тарелки – 150 шт., стаканы- 150шт.	В течение года	директор
3.	Ремонт в пищеблоке вытяжки	Июнь-август	директор
3. Работа по обеспечению безопасных условий организации питания			
1.	Контроль за санитарно – гигиеническим состоянием пищеблока	ежедневно	Директор
2.	Контроль за качеством поступаемых продуктов, сроками реализации, качеством приготовления блюд	ежедневно	Бракеражная комиссия
3.	Контроль за технологией приготовления блюд	ежедневно	Бракеражная комиссия
4.	Беседы с обучающимися о правильном питании	В течение года	Кл. рук
5.	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока	ежедневно	Директор
6.	Контроль за охватом обучающихся горячим питанием	ежедневно	ответственный за питание, кл. рук-ли
7.	Анкетирование обучающихся и родителей по вопросу качества питания детей в столовой и организации питания детей в домашних условиях	Февраль, сентябрь	ответственный за питание, кл. рук-ли
8.	Проведение родительских собраний «Правильное питание – один из факторов укрепления здоровья	В течение года	Кл. рук
9.	Подготовка информации на административные совещания по вопросу организации питания различных групп обучающихся (по соц.составу, по группам здоровья)	В течение года	ответственный за питание