

УТВЕРЖДАЮ:

Директор БОУ «Чебоксарская начальная общеобразовательная школа для обучающихся с ОВЗ №3» Минобразования Чувашии



Е.Ю.Осипова

**П Л А Н Р А Б О Т Ы**  
**комиссии по организации питания ОУ**  
**на 2021 – 2022 учебный год**

На основании Положения о порядке организации питания обучающихся в ОУ, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа комиссии по организации питания в ОУ организована по следующим направлениям:

**ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ КОНТРОЛЬ**

1. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах.
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 советах по питанию ОУ. Комиссия в своей деятельности руководствуется САНПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

| №  | Название мероприятия  | Ответственные  | Сроки             | Примечание |
|----|---|----------------|-------------------|------------|
| 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         |            |

|    |  |                |         |  |
|----|--|----------------|---------|--|
| 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 2021-2022 учебного года»  | Члены комиссии | Январь  |  |
| 6. | Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличия суточных проб, маркировка банок. | 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 2021-2022 учебный год»   | Члены комиссии | Май     |  |