

**План
работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МОУ «Бельская СОШ»**

Сроки	Мероприятия	Ответственные
<i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i>		
Август	Контроль за подготовкой мест (на пищеблоке и в обеденном зале) к буфетному обслуживанию за плату	Завхоз
С 26.08 по 02.09	Формирование списка учащихся на предоставление бесплатного питания	Социальный педагог
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья, журнала учета температурного режима холодильного оборудования)	Мед.работник, повар Советникова Н.Н.
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой и буфета	Директор школы
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты	Мед.работник, повар Советникова Н.Н.
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в	Ответственные сотрудники за

	соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	организацию питания, члены комиссии, мед.работник, повар Советникова Н.Н.
В конце каждого месяца	Контроль за оформлением отчетной документации и материалов подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с настоящим Контрактом и Техническим заданием	Директор школы, Советникова Н.Н.
В конце каждого месяца	Проверка правильности расчетов за питание	Бухгалтерия
В конце каждого месяца	Формирование отчетных документов с учетом информационной системы «Проход и питание»	Советникова Н.Н.
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции	Ответственные сотрудники за организацию питания
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований СанПин к оборудованию, инвентарю	Директор школы, завхоз
1 раз в неделю	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	Ответственные сотрудники за организацию питания
1 раз в квартал	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11 классов по запросу охвата учащихся горячим питанием	Директор школы, классные руководители
Методическое обеспечение		
1 раз в квартал	Рассмотрение вопросов организации питания на совещаниях при директоре школы	Ответственные сотрудники за организацию

		питания, члены комиссии
Конец учебного года	Итоги работы по организации школьного питания	Директор школы, социальный педагог
Постоянно	Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества организации питания в школе	Директор школы
<i>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</i>		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистоту посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Завхоз, Советникова Н.Н.
По мере необходимости	Эстетическое оформление зала столовой и замена устаревшего оборудования	Директор школы, завхоз
По мере необходимости	Своевременная организация в пищеблоке дезинсекционной и дератизационной работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятий	Завхоз
<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i>		
В течение учебного года	Проведение классных часов по темам организации правильного питания	Классные руководители
Декабрь, апрель	Проведение анкетирования среди учащихся 4-11 классов по вопросам качества и организации питания в школе	Зам. по ВР, социальный педагог
1 раз в квартал	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	Классные руководители