

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ
ПОДПИСЬЮ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"МАЛЫНСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА №36",
Зверева Наталья Павловна, Директор
Сертификат
00d5fc290a152103fc89496113502e6eeb
Действителен с 26.06.2024 по 19.09.2025

Утверждаю
Директор
МБОУ «Малынская основная
школа №36
Н.П.Зверева
приказ от 30.08.2024г. №116

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по организации питания
МБОУ «Малынская ОШ №36»
на 2024-2025 учебный год

2024г.

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

Ежедневный 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) помещения 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 ОО.

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 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	