

План работы Совета по питанию**на 2021-2022 учебный год**

Мероприятия	Срок исполнения	Ответственные
Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Август – сентябрь (1 неделя)	Члены комиссии
При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке	Сентябрь (1 неделя)	Члены комиссии
Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	Сентябрь (1 неделя)	Члены комиссии
<i>Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания</i>	Сентябрь (1 неделя)	Ответственная по питанию

Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.	Ежедневно	Члены комиссии
Проверка соблюдения графика работы столовой.	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование,	1 раз в неделю	Члены комиссии

тушение и т.д.).		
Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю	В начале каждого полугодия.	Члены комиссии
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.	1 раз в неделю	Члены комиссии
Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	1 раз в неделю	Члены комиссии
Проведение заседания Совета по питанию	1 раз в четверть	Председатель Совета по питанию
<i>Методическое обеспечение</i>		
Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов по вопросам организации питания.	1 раз в месяц.	Члены комиссии
Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Постоянно.	Члены комиссии
Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания	Постоянно.	Члены комиссии

Услуг по организации питания в школе.		
<i>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</i>		
Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	Ежедневно	Члены комиссии
Эстетическое оформление зала столовой.	По необходимости	Члены комиссии
Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-снабжения).	1 раз в месяц.	Члены комиссии
Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	По необходимости.	Члены комиссии
Проводить рейды по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, мойки, подсобных помещений пищеблока	Ежемесячно	Члены бракеражной комиссии
<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i>		
Проведение анкетирования участников образовательного процесса об удовлетворенности организацией питания учащихся в школе	Октябрь, декабрь, апрель	Классные руководители Ответственная по питанию
Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Ежемесячно	Классные руководители