**План работы**

**комиссии по контролю за организацией горячего питания в Тукузской СОШ на 2023-24 учебный год**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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) | Ответственные сотрудники за организацию питания. Члены комиссии |
| Ежедневно | Проверка соблюдения графика работы столовой | Ответственные сотрудники за организацию питания. Члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты | Ответственные сотрудники за организацию питания. Члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объёме согласно еженедельному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями | Ответственные сотрудники за организацию питания. Члены комиссии |
| 1 раз в неделю | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом | Ответственные сотрудники за организацию питания. Члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню | Ответственные сотрудники за организацию питания. Члены комиссии |
| 1 неделя каждого месяца | Своевременно принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящими Контрактом и Техническим заданием | Ответственные сотрудники за организацию питания. Члены комиссии |
| 1 неделя каждого месяца | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов | Ответственные сотрудники за организацию питания. Члены комиссии |
| В начале каждого полугодия | Прверка требований САНПИН к оборудованию, инвентарю | Ответственные сотрудники за организацию питания. Члены комиссии |
| 1 раз в неделю | Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии, варка, запекание, припускание, пассерование, тушение) | Ответственные сотрудники за организацию питания. Члены комиссии |
| 1 раз в неделю | Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заноситься в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования) | Ответственные сотрудники за организацию питания. Члены комиссии. Представители исполнителя. |
| Ежедневно | Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства | Ответственные сотрудники за организацию питания. Члены комиссии. |
| 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 негодности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков | Ответственные сотрудники за организацию питания. Члены комиссии. |
| 1 раз в неделю | Контроль за соблюдением сроков годности, температурно влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-гигиеническим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящеяся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов | Ответственные сотрудники за организацию питания. Члены комиссии |
| 1 раз в месяц | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-8 классов по вопросам: «Охват учащихся горячим питанием», «Соблюдение санитарно-гигиенических требований» | Ответственные сотрудники за организацию питания. Члены комиссии |
| **Методическое обеспечение** |
| 1 раз в месяц | Организация консультаций для классных руководителей 1-8 классов по вопросам организации питания | Ответственные сотрудники за организацию питания. Члены комиссии |
| Конец учебного года | Обобщение и распространение положительного опыта по вопросаи организации и развития школьного питания |
| Постоянно | Рассматривать обращения обучающихся и/ или их законных представителей по вопросам качества и/ или порядка услуг по организации питания в школе |
| В конце каждого полугодия | Анализ практики организации дежурства по столовой |
|  | План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой |
| Ежедневно | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений) |
| По необходимости | Эстетическое оформление зала столовой |
| По необходимости | Замена устаревшего оборудования |
| 1 раз в месяц | Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо и тепло-снабжения) |
| По необходимости | Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные рабты ( профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия |
| **Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся** |
| В течении месяца | Проведение классных часов по темам организации правильного питания | Ответственные сотрудники за организацию питания. Члены комиссии |
| Декабрь, май | Проведение анкетирования среди обучающихся 1-11 классов по вопросам качества и организации питания в школе |
| 1 раз в полугодие | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе |