



План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания структурное подразделение МБОУ «Уразаевская ООШ» ДОУ «Куяновский детский сад» на 2020-2021 учебный год.

| Сроки | Мероприятие | Ответственные |
|--|---|---|
| <i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i> | | |
| Август (5 недель) | 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. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. Представители исполнителя. |
| 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. Представители Исполнителя. |
| 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 объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) 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 | Ответственные сотрудники за |

| | предварительным заказом | организацию питания, члены комиссии |
|-----------------------------|---|---|
| Ежедневно. | Контроль рациона питания детей. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| В начале каждого полугодия. | Проверка соблюдения требований СанПин к оборудованию, инвентарю. | 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 заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»). | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. Представители Исполнителя. |
| 1 раз в месяц | 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. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки. | 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 неготовности, 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, установленных изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| В начале учебного года. | Контроль за обеспечением поверки и клеймением весового оборудования пищеблока. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |

| <i>Методическое обеспечение</i> | | КОМИССИИ |
|---|---|---|
| 1 раз в месяц. | Организация консультаций для воспитателей по вопросам организации питания. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Постоянно. | Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Конец учебного года. | Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития питания. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| <i>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</i> | | |
| Ежедневно | Контроль санитарного состояния помещения пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений) | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| По необходимости. | Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| <i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди детей</i> | | |
| Декабрь Апрель | Проведение анкетирования среди родителей по вопросам качества и организации питания в детском саду. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в квартал | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в детском саду. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |