

**План
работы комиссии по организации и качества питания в МБОУ СОШ с.Паниковец
на 2018-2019 учебный год.**

| № | Мероприятия проводимые комиссией | Периодичность проверки | Ответственные |
|---|--|------------------------|--------------------------|
| 1 | <p>Проверка осуществления входного контроля за поступлением продуктов питания:</p> <ul style="list-style-type: none">- проверка состояния машины <p>(наличие холодильного оборудования, санитарное состояние, соблюдение соседства продуктов, наличие санитарной книжки у водителя)</p> <ul style="list-style-type: none">- наличие маркировочных ярлыков (производитель товара, кто производил , когда и срок реализации)- правильность и своевременность поступления сертификатов качества- условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей)- оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) | еженедельно | Ответственный за питание |
| 2 | <p>Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий.</p> <ul style="list-style-type: none">- выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи- соблюдение правил холодной (первичной)обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания- тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). особенность приготовления блюд детского питания.- оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи). | ежедневно | Ответственный за питание |

| | | | |
|---|---|-----------|--------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> - своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания - правильность составления меню- раскладки - правильность определения нормы на каждого ребенка и указания нормы выхода блюд - контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней) <p>подсчет калорийности и соблюдения норм питания на 1 ребенка (один раз в месяц)</p> <ul style="list-style-type: none"> - коррекция питания соответственно фактическому количеству детей (добавок, возврат продуктов) | | |
| 5 | <p>Контроль за организацией приема пищи</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение выдачи пищи с пищеблока согласно утвержденному графику по возрастным группам - соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи) - условия приема пищи, сервировка столов, культура еды - личная гигиена детей, условия для мытья рук - объемы и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи - организация питьевого режима | ежедневно | Ответственный за питание |