УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ «СОШ № 24»
_____ И.Н.Котельникова
«01» сентября 2016 г.

ПЛАН РАБОТЫ

комиссии по контролю за организацией и качеством питания соответствию требованиям нормативных документов на 2016-2017 учебный год

№ п/п	мероприятие	сроки	ответственный
1.	**кадровое обеспечение:** - Профессиональная квалификация работников пищеблока - Профессиональная переподготовка	1 четверть	Члены комиссии
2.	**Оборудование пищеблока:** - Работа системы принудительной вентиляции в столовой - Работа технологического и холодильного оборудования		
3.	**хранение пищевых продуктов:** - Наличие оборудования в складском помещении		
4.	**Обеспечение столовой:** - Фаянсовая, фарфоровая посуда, стеклянная столовая посуда		
5.	**Оборудование моечных:** - Оснащенность стеллажами для просушки и хранения посуды		
6.	**Санитарное состояние пищеблока:** - Проведение дератизации и дезинсекции на пищеблоке и в обеденном зале		
7.	**проведение визуальных и лабораторных проверок:** - Договор о проведении лабораторных и визуальных проверок		
8.	**Обеспечение питьевого режима:** - Использование бутилированной воды		
9.	**кадровое обеспечение:** - Прохождение гигиенической подготовки работников пищеблока - Личные медицинские книжки работников пищеблока	2 четверть	Члены комиссии
10.	**хранение пищевых продуктов:** -Заполнение журнала контроля температурного режима		
11.	**Использование кухонного инвентаря на пищеблоке:** -Производственные столы для разделки сырых продуктов -Производственные столы для разделки готовых продуктов		
12.	**Обеспечение столовой:** -Состояние столовых приборов		
13.	**Оборудование моечных:** -Наличие инструкций по применению моющих средств - Состояние щеток, мочалок для мытья посуды		
14.	**Санитарное состояние пищеблока:** - Хранение уборочного инвентаря		

15.	**проведение визуальных и лабораторных проверок:** - согласно плану проведения лабораторно-инструментальных обследований		
16.	**Обеспечение питьевого режима:** - Обеспечение посудой при использовании бутилированной воды		
17.	**кадровое обеспечение:** - флюрография	3 четверть	Члены комиссии
18.	**хранение пищевых продуктов:** - Наличие сопроводительных документов на поступающие пищевые продукты и продовольственное сырье		
19.	**Использование кухонного инвентаря на пищеблоке:** - Состояние разделочного инвентаря (доски) - Состояние разделочного инвентаря (ножи)		
20.	**Обеспечение столовой:** - Фаянсавая, фарфоровая посуда, стеклянная столовая посуда		
21.	**Оборудование моечных:** - Ванны для мытья посуды и баков		
22.	**Санитарное состояние пищеблока:** - Обработка технологического оборудования		
23.	**проведение визуальных и лабораторных проверок:** - согласно плану проведения лабораторно-инструментальных обследований		
24.	**Обеспечение питьевого режима:** - Обеспечение посудой при использовании бутилированной воды		
25.	**кадровое обеспечение:** - Наличие калькуляционного программного обеспечения для школьных столовых	4 четверть	Члены комиссии
26.	**хранение пищевых продуктов:** - Хранение сыпучих продуктов		
27.	**Использование кухонного оборудования:** - Технологическое оборудование		
28.	**Обеспечение столовой:** - Состояние столовых приборов		
29.	**Оборудование моечных:** - Емкости для пищевых отходов		
30.	**Санитарное состояние пищеблока:** - Проведение генеральных уборок		
31.	**проведение визуальных и лабораторных проверок:** - согласно плану проведения лабораторно-инструментальных обследований		
32.	**Обеспечение питьевого режима:** - Обеспечение посудой при использовании бутилированной воды		

Составил:
Зам.директора по АХЧ Е.А.Дружинина