

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ «СОШ № 24»

И.Н.Котельникова

«31» августа 2017 г.



ПЛАН РАБОТЫ

комиссии по контролю за организацией и качеством питания соответствию требованиям нормативных документов на 2017-2018 учебный год

№ п/п	мероприятие	сроки	ответственный
1.	кадровое обеспечение: - Профессиональная квалификация работников пищеблока (если есть смена персонала) - 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: - Личные медицинские книжки работников пищеблока - флюорография	2 четверть	Члены комиссии
10.	хранение пищевых продуктов: - Наличие сопроводительных документов на поступающие пищевые продукты и продовольственное сырье		
11.	Использование кухонного инвентаря на пищеблоке: - Технологическое оборудование (холодильники)		
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: - Проведение генеральных уборок		

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: - Прохождение гигиенической подготовки работников пищеблока	3 четверть	Члены комиссии
18.	хранение пищевых продуктов: - Заполнение журнала контроля температурного режима		
19.	Использование кухонного инвентаря на пищеблоке: - Состояние разделочного инвентаря (доски) - Состояние разделочного инвентаря (ножи)		
20.	Обеспечение столовой: - Фаянсовая, фарфоровая посуда, стеклянная столовая посуда		
21.	Оборудование моечных: - Ванны для мытья посуды и баков		
22.	Санитарное состояние пищеблока: Хранение уборочного инвентаря		
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: -Производственные столы для разделки сырых продуктов -Производственные столы для разделки готовых продуктов		
28.	Обеспечение столовой: - Состояние столовых приборов		
29.	Оборудование моечных: - Емкости для пищевых отходов		
30.	Санитарное состояние пищеблока: - Обработка технологического оборудования		
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