

**План работы бракеражной комиссии МАОУ СОШ №3 г.Ядрина
на 2022-2023 учебный год**

| № п.п. | Наименование мероприятий | Сроки исполнения | Ответственные |
|--------|--|------------------|---|
| 1. | Изучение нормативных документов | В течение года | Кузнецова Т.М., директор, члены бракеражной комиссии |
| 2. | Составление графика приема пищи, закрепление столов за обучающимися, оформление стенда | август | Филимонова Л.А., ответственная по питанию * |
| 3. | Контроль готовности работы школьной столовой: - наличие двухнедельного меню - наличия моющих, антисептических, дезинфицирующих средств (наличие сертификатов их качества.) - маркировка посуды - наличие медицинских книжек | сентябрь | Филимонова Л.А., ответственная по питанию Мишкин Б.В., заместитель директора по АХЧ Николаева М.Н., специалист по ОТ |
| 4. | Проверка санитарно-гигиенического состояния обеденного зала, пищеблока, проверка наличия меню, контрольных блюд. Бракераж согласно меню | сентябрь | Филимонова Л.А., ответственная по питанию |
| 5. | Соблюдение работниками столовой методических рекомендаций Роспотребнадзора 3.1/2.4.0178/1-20 от 08.05.2020г.: - Обработка обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств; - наличие у персонала пищеблоков с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки); | ежедневно | Члены бракеражной комиссии |

| | | | |
|-----|---|---------------|---|
| | - дезинфекция столовой и чайной посуды, столовых приборов после каждого использования путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием либо мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима. | | |
| 6. | Контроль сроков реализации продуктов, ведения отчетной документации по организации питания обучающихся | 1 раз в месяц | Филимонова Л.А., ответственная по питанию |
| 7. | Контроль организации питания: 7.1 Бракераж готовой продукции; 7.2 Наличия суточных проб; 7.3 Контроль за выполнением сроков накрытия столов; 7.4 Контроль наличия в достатке необходимого кухонного инвентаря и посуды; 7.5 Контроль за соблюдением гигиены на рабочем месте работниками столовой; 7.6 Контроль веса порций | постоянно | члены бракеражной комиссии |
| 8. | Культура питания учащихся. Контроль организации приема пищи, соблюдение графика выдачи пищи, выполнение учащимися санитарно-гигиенических требований | постоянно | члены бракеражной комиссии, дежурные Учителя, классные руководители |
| 9. | Контроль работы технологического оборудования | постоянно | Мишкин Б.В., зам. директора по АХЧ |
| 10. | Ведение отчетной документации | постоянно | Филимонова Л.А., ответственная по питанию |

| | | | |
|-----|---|---|---|
| 11. | <p>Мероприятия по охвату бесплатным горячим питанием учащихся льготных категорий: - сбор документов, отчеты</p> <p>- Мероприятия по охвату горячим питанием учащихся 5-10 классов за родительские средства:</p> <p>- разъяснительная работа среди родителей учащихся в рамках родительских собраний, лекториев ;</p> <p>- Анкетирование учащихся по вопросам питания в школьной столовой;</p> | <p>Ежемесячно</p> <p>По плану родительского лектория</p> | <p>Филимонова Л.А., ответственная по питанию</p> |
| 12. | <p>Организация мероприятий, направленных на предупреждение инфекционных заболеваний, кишечных отравлений:</p> <p>- Уроки «Азбука здорового питания»;</p> <p>- рейды «Чистые руки».</p> | <p>1 раз в месяц</p> <p>постоянно</p> | <p>Классные руководители Александров М.Ф., медицинский работник, члены бракеражной комиссии</p> |

| | | | |
|-----|--|--|--|
| 11. | <p>Мероприятия по охвату бесплатным горячим питанием учащихся льготных категорий: - сбор документов, отчеты</p> <p>- Мероприятия по охвату горячим питанием учащихся 5-10 классов за родительские средства:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разъяснительная работа среди родителей учащихся в рамках родительских собраний, лекториев ; - Анкетирование учащихся по вопросам питания в школьной столовой; | <p>Ежемесячно</p> <p>По плану родительского лектория</p> | <p>Филимонова Л.А., ответственная по питанию</p> |
| 12. | <p>Организация мероприятий, направленных на предупреждение инфекционных заболеваний, кишечных отравлений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Уроки «Азбука здорового питания»; - рейды «Чистые руки». | <p>1 раз в месяц</p> <p>постоянно</p> | <p>Классные</p> <p>руководители Александров М.Ф., медицинский работник, члены бракеражной комиссии</p> |