Приложение  № 4

к приказу от 01.09.2023 № 104-3

**План  работы**

**комиссии  по  организации    питания**

**Муниципального  бюджетного  общеобразовательного  учреждения**

**«Средняя  общеобразовательная  школа  №  11  с  углубленным  изучением  отдельных  предметов»  города  Новочебоксарска  Чувашской  Республики**

**на  2023-2024  учебный  год**

На  основании  общего  Положения  о  порядке  организации  питания  обучающихся  в  школе,    основных  целей  контроля  за  качеством  приготовления  пищи,  соблюдения  технологий  приготовления  пищи  и  выполнения  санитарно-гигиенических  требований  работниками  пищеблока,  работа    комиссии  по  организации  питания    в  МБОУ    «СОШ  №  11»  организована  по  следующим  направлениям:

* **Ежемесячный  контроль**

1.      Организация  питьевого  режима,  уголков  гигиены,  наличие  и  оформление  папок  здоровья  в  классах.

2.        Проверка  состояния  помещений  пищеблока,  помещений  для  хранения  продуктов,  помещений  для  хранения  уборочного  инвентаря  и  помещения  туалетной  комнаты.

3.        Контроль  проведения  уборок  (ежедневной  и  генеральной)  помещений  пищеблока.

4.        Соблюдения  температурных  режимов  хранения  продуктов.

5.        Контроль  качества  обработки  и  мытья  посуды.

6.        Контроль      соблюдения  режимных  моментов  в  организации  питания  обучающихся.  Проверка  качества  используемой  для  приготовления  и  подачи  блюд  посуды,  сервировочного  инвентаря.

  7.      Проверка  правил  хранения  продуктов  и  т.д.

              Результаты  проверок  фиксируются  в  журнале  бракеража  готовой  продукции,  в  актах  проверки  работы  школьного  пищеблока.  Отчеты  по  проведенным  контрольным  обходам  обсуждаются  на  советах  по  питанию  школы.

Комиссия  в  своей  деятельности  руководствуется  СаНПиНами,  сборниками  рецептур,  технологическими  картами,  ГОСТами.

**План работы**

**комиссии по организации питания**

**на 2023-2024 учебный год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название  мероприятия** | **Ответственные** | **Сроки** |
| 1. | Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года.  Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока.  Утверждение  плана  работы  комиссии    на  новый  учебный  год. | Члены    комиссии | Сентябрь |
| 2. | Отслеживание  технологии  приготовления,  закладки  продуктов,  выхода  блюд. | Члены  комиссии | 1-2  раза  в  неделю |
| 3. | Контроль  санитарно-гигиенического  состояния  пищеблока. | Члены  комиссии | Постоянно |
| 4. | Проверка  качества  используемой  посуды.  Наличие  контрольной  порции.  Соблюдение  технологии  закладки  продуктов. | Члены  комиссии | Ноябрь |
| 5. | Заседание  членов  бракеражной  комиссии  по  теме:  «Анализ  работы  комиссии  за  первое  полугодие  2019-2020  учебного  года». | Члены  комиссии | Декабрь |
| 6. | Проверка  наличия  контрольной  порции.  Обработка  используемой  посуды  (тарелки,  чашки,  ложки,  вилки).  Ведение  журнала  качества  наличия  суточных  проб,  маркировка  банок. | Члены  комиссии | Февраль |
| 7. | Обработка  посуды  и  кухонного  инвентаря,  соблюдение  технологии  приготовления  блюд. | Члены  комиссии | Апрель |
| 8. | Заседание  членов  комиссии  по  теме:  «Анализ  работы  комиссии  за  2022-2023  учебный  год» | Члены  комиссии | Май |