

План работы
комиссии по организации питания
в бюджетном общеобразовательном учреждении Чувашской Республики
«Новочебоксарская общеобразовательная школа для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья» Министерства образования 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 БОУ «Новочебоксарская ОШ для обучающихся с ОВЗ» Минобразования Чувашии 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 рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

План работы
комиссии по организации питания
на 2023-2024 учебный год

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по вопросу: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Контроль прохождения медицинского осмотра сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год»	Члены комиссии	Август
2.	Контроль 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 2023-2024 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 учебный год»	Члены комиссии	Май