

Утверждаю
Директор ГБОУ
гимназии №205
Л.П.Гусева

**План работы комиссии по контролю организации и качества питания
ГБОУ гимназия №205 на 2014-2015 учебный год**

Мероприятия	Сроки	Ответственные
Проверка готовности пищеблока к началу учебного года	30.08.2014	Зам. дир по АХР, отв. по питанию
Проверка соблюдения графика работы столовой и буфета	Постоянно	Отв. по питанию
Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистоты посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ежедневно	Зам. дир по АХР, отв. по питанию, мед.сестра
Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудников пищеблока (опрятность, чистота одежды)	Ежедневно	Врач, мед.сестра
Контроль за ведением журнала осмотра сотрудников пищеблока, бракеражного журнала, журнала учета сырой продукции	Ежедневно	Врач, мед.сестра
Проверка качества готовой продукции (выходной контроль)	Ежедневно	Врач, мед.сестра
Входной производственный контроль при закладке продуктов и технологии приготовления пищи в соответствии с технологическими картами и норм раздачи готовой продукции.	Раз в месяц	Члены комиссии Медработник

Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню	Согласно плану внутреннего контроля	Члены комиссии
Контроль за соблюдением 4-х недельного меню	Ежедневно	Члены комиссии
Проверка исправности технологического и холодильного оборудования пищеблока	Раз в месяц	Зам.дир по АХР
Контроль за состоянием поверхностей деревянного инвентаря, исправностью металлического инвентаря, наличием и использованием по назначению, посуды	Раз в неделю	Отв. по питанию члены комиссии,
Ведение журнала учета выданных завтраков и обедов	Ежедневно	Отв. по питанию
Контроль за наглядной информацией для учащихся, родителей и работников школы: график работы столовой и буфета, ежедневное меню, прейскурант цен.	Ежедневно	Отв. по питанию Члены комиссии
Проведение разъяснительной работы среди учащихся и родителей о пользе горячего питания и его влияния на здоровье и восприятие учебного процесса.	Согласно плану воспитательной службы	Отв. по питанию Классные руководители
Проведение контрольных проверок качества и норм выдачи завтраков и обедов.	Согласно плану внутреннего контроля	Отв. по питанию Члены комиссии
Проверка соблюдения норм хранения сырой продукции и сроков ее реализации.	Раз в неделю	Мед.персонал
Контроль за проведением генеральной уборки пищеблока.	Постоянно	Зам. дир. по АХР

