

## План работы комиссии общественного контроля за организацией питания

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1	Соблюдение требований СанПиНа при выдаче готовых блюд. Разнообразие блюд и соблюдение фактического меню утвержденного директором гимназии с ежедневным.	сентябрь
2	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием обеденного зала.	октябрь
3	Входной производственный контроль при закладке продуктов.	ноябрь
4	Контроль за соблюдением режима питания и гигиеной приёма пищи обучающихся.	декабрь
5	Контроль за нормами отпуска готовых блюд, за качеством приготовления пищи (бракераж готовой продукции).	январь-февраль
6	Контрольное взвешивание не съеденных продуктов (% отходов от приготовленных блюд) обучающимися во время приема пищи.	март
7	Анкетирование обучающихся об удовлетворенности организацией питания в гимназии.	апрель
8	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд. Контроль за выполнением ежедневного меню.	май

## План работы комиссии по проверке качества питания.

№ п/п	Наименование направления	Сроки выполнения контроля
1.	Проверка столовой на готовность к новому учебному году.	Конец августа
2.	Проверка санитарного состояния помещений (производственных, подсобных, складских, обеденного зала).	1 раз в 2 месяца
3.	Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоке продовольственного сырья и пищевых продуктов (сопроводительная документация на пищевые продукты, условия транспортировки).	2 раза в год
4.	Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции (бракераж готовой продукции, отбор суточной пробы)	Ежедневно

5.	Контроль за рационом питания обучающихся, соблюдением санитарных правил и технологического процесса (соответствие ежедневного меню, согласно утверждённому меню, наличие нормативно –технологической документации)	Один раз в квартал
6	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой продукции):	2 раза в год
	- помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов;	
	- холодильное оборудование.	
7.	Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования	2 полугодие
9.	Контроль за соблюдением режима питания и гигиеной приёма пищи обучающихся.	2 раза в четверть
10.	Проведение просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового, рационального питания.	Один раз в квартал.
11.	Организация и проведение опроса обучающихся по вопросу удовлетворенности организацией питания.	Один раз в полугодие
12.	Контрольное взвешивание отпущенной продукции. Проверка соблюдения питьевого режима.	1 раз в квартал
13.	Наличие спецодежды, наличие и условия хранения уборочного инвентаря, маркировка уборочного инвентаря. Наличие на пищеблоке дезинфицирующих средств, их хранение, соблюдение гигиенических требований по уборке помещений и мытью посуды.	2 раза в год