



**ПЛАН РАБОТЫ**  
комиссии по контролю и организации питания в ГБОУ Школа № 1566 на 2020-2021  
учебный год

	Мероприятия	Сроки
1	Создание плана работы комиссии по контролю и организации питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм	сентябрь
2	Знакомство с документацией по организации питания	сентябрь
3	Проверка готовности пищеблоков к новому учебному году	август
4	Контроль за санитарным состоянием и содержанием оборудования, кухонной и столовой посуды, согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	не реже 1 раза в месяц
5	Контроль за соблюдением норм питьевого режима	не реже 1 раза в месяц
6	Контроль за соблюдением работниками пищеблока норм и правил личной гигиены	не реже 1 раза в месяц
7	Контроль за соблюдением соответствия циклического меню с меню на каждый день	не реже 1 раза в месяц
8	Контроль за соблюдением сочетаемости блюд в меню, с учетом сезонности предлагаемых продуктов, витаминизации блюд	не реже 1 раза в месяц
9	Контроль за соблюдением качества и безопасности поставляемых продуктов, условий и сроков их хранения	не реже 1 раза в месяц
10	Контроль за соблюдением технологического процесса приготовления пищи в соответствии с технологическими картами	не реже 1 раза в месяц
11	Проверка поставки продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	не реже 1 раза в месяц
12	Проведение контрольных проверок норм выдачи рационов	не реже 1 раза в месяц
13	Проведение бесед о правильном здоровом питании, соблюдении гигиенических норм и правил, о правилах поведения за столом и т. д.	октябрь март

к приказу № 01-09-97/6 от 31.07.2020 ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

План работы бракеражной комиссии  
на 2020-2021 учебный год

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания	постоянно	Ответственный за организацию питания Члены комиссии
2	Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов	еженедельно	Ответственный за организацию питания Члены комиссии
3	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	еженедельно	Ответственный за организацию питания Члены комиссии
4	Контроль организации работы на пищеблоке	ежедневно	Ответственный за организацию питания Члены комиссии
5	Контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	ежедневно	Ответственный за организацию питания Члены комиссии
6	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	ежедневно	Зав. производством Ответственный за организацию питания
7	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд	периодически	Ответственный за организацию питания Члены комиссии
8	Проведение органолептической оценки готовой пищи	ежедневно	Ответственный за организацию питания Члены комиссии
9	Контроль витаминизации блюд	ежедневно	Ответственный за организацию питания Члены комиссии
10	Ведение бракеражного журнала	ежедневно	Зав. производством Члены комиссии
11	Проведение организационных совещаний	1 раз в месяц	Члены комиссии
12	Работа с родителями (на родительских собраниях)	По плану	Члены комиссии
13	Контроль за состоянием оборудованием столовой, кухонной и столовой посудой	периодически	Члены комиссии