

УТВЕРЖДЕН  
Приказом директора  
МОУ «СОШ №35 с УИОП» г. Воркуты  
от 31.08.2024 № 757

**ПЛАН РАБОТЫ  
комиссии по организации питания  
МОУ «СОШ №35 с УИОП» г. Воркуты  
на 2024-2025 учебный год**

На основании Положения о порядке организации питания обучающихся в МОУ «СОШ № 35 с УИОП» г. Воркуты, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-эпидемиологических требований работниками пищеблока, работа комиссии по организации питания в МОУ «СОШ № 35 с УИОП» г. Воркуты организована по следующим направлениям:

**Ежемесячный контроль**

1. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие листов здоровья классов.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещений туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдение температурного режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка правил хранения продуктов

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на совещаниях при директоре. Комиссия в своей Деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами:

№ п/п	Мероприятие	ответственные	срок
1.	Заседание членов комиссии по теме «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу учебного года». Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены комиссии	август
2.	Отслеживание технологии приготовления закладки продуктов, выхода блюд.	Члены комиссии	1-2 раза в месяц
3.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Члены комиссии	ежедневно
4.	Анализ работы комиссии за первое полугодие 2024-2025 учебный год.	Члены комиссии	январь
5.	Проверка качества готовой продукции	Члены бракеражной комиссии	ежедневно
6.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Контроль наличия суточных проб, маркировка банок	Члены комиссии	февраль
7.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдения приготовления блюд	Члены комиссии	апрель
8.	Анализ работы комиссии за 2024-2025 учебный год	Члены комиссии	май