



Утверждаю

Директор ГБОУ Школа № 1415 «Останкино»

Э.И.Володин

31 августа 2020г.

**План мероприятий контроля
общественной комиссией
за организацией и качеством питания
обучающихся
на 2020-2021 учебный год.**

№ п/п	Мероприятия контроля	Срок
1.	Проверка готовности пищеблока к работе после каникул	4 раза в год, после каникулярного времени
2.	Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока	1 раз в квартал
3.	Соответствие рационов питания утвержденному меню	Ежемесячно
4.	Качество привозимой продукции	Ежемесячно
5.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала	Ежемесячно
6.	Выполнение графика поставок продукции, сроков их хранения и использования	Ежемесячно
7.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Ежемесячно
8.	Контроль температурного режима холодильников и холодильных камер, ведение температурных листов	Ежемесячно
9.	Наличие и хранение уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	Ежемесячно
10.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции	Ежемесячно
11.	Закладка и выход готовой продукции	Ежемесячно
12.	Условия и сроки хранения продуктов в кладовой: - санитарное состояние кладовых - наличие подтоварников	Ежемесячно
13.	Соблюдение товарного соседства	Ежемесячно
14.	Наличие и соответствие товарных накладных привезенной продукции	Ежемесячно
15.	Контроль температурного режима отпуска готовых блюд	Ежемесячно
16.	Наличие технологических карт	Ежемесячно
17.	Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов	Ежемесячно
18.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов	Ежемесячно

19.	Поточность приготовления пищи и соблюдение санитарно-гигиенических требований	Ежемесячно
20.	Правильность отбора и хранения суточной пробы	Ежемесячно
21.	Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, их маркировка	Ежемесячно
22.	Соблюдение температуры воды в моечных ваннах и машине	Ежемесячно
23.	Соблюдение режима сбора, хранения и вывоза отходов	Ежемесячно
24.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, ведение журнала «Здоровье»	Ежемесячно
25.	Проверка стенда: - меню текущего дня - информация о поставщике питания - цикличное меню - правила торговли - книга жалоб и предложений - перечень разрешенной буфетной продукции	1 раз в квартал
26.	Соблюдение питьевого режима	Ежемесячно
27.	Проверка раздевалок сотрудников пищеблока: - чистота помещения - условия хранения верхней одежды - условия хранения спецодежды	Ежемесячно