

Комиссия по контролю за организацией питания и качеством питания обучающихся.

Вопрос организации питания обучающихся очень ответственный, потому в школе создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся. Разработана программа и план работы комиссии.

Состав комиссии по организации и качеству питания:

Ковган Е.В. – заместитель директора школы по ВР, председатель комиссии;
Бочкова Е.В.– председатель профсоюзного комитета школы, член комиссии;
Резван. Т.И.– председатель Совета школы, член комиссии;
Евтенко Максим – обучающийся 10 класса, член комиссии.

Основными направлениями деятельности комиссии являются:

- контроль за целевым использованием продуктов питания;
- за качеством приготовленных завтраков и обедов;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за соблюдением срока реализации продуктов;
- за дежурством учителей и администрации школы в школьной столовой;

План работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка двухнедельного меню.	Сентябрь	Заместитель директора по ВР
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Заместитель директора по ВР
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Заместитель директора по ВР
4. Использование финансовых средств на питание обучающихся.	Октябрь, январь	Председатель Совета школы
5. Организация просветительской работы.	В течение года	Заместитель директора по ВР
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	май	Заместитель директора по ВР, обучающийся 9 класса
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Заместитель директора по ВР

Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется;
- Ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся.

№ п\п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	завхоз	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Заместитель директора по ВР, старшая вожатая	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Заместитель директора по ВР	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Заместитель директора по ВР	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Заместитель директора по ВР	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Заместитель директора по ВР, председатель Совета школы, члены комиссии	Протокол проверки

7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Заместитель директора по ВР	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Заместитель директора по ВР	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Члены комиссии	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Члены комиссии	Протокол заседания комиссии
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Члены комиссии	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Классные руководители	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Повар, завхоз, члены комиссии	Акт списания

14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Члены комиссии	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз	Акт проверки
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течении года	Классные руководители	Графики, диаграммы
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Заместитель директора по ВР	Акты проверки
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течении года	Завхоз	Акт проверки

Оборудование столовой.

Ванна моечная
 Вентилятор
 Кондиционер колонного типа
 Весы электронные
 Тележка сервировочная
 Тележка для сбора посуды
 Электрическая печь.
 Прилавок для вторых блюд
 Прилавок для приборов
 Рукомойник настенный
 Рукосушитель
 Шкаф кухонный профессиональный
 Шкаф пекарный
 Сковорода электрическая
 Стеллаж для тарелок и инвентаря
 Стеллаж кухонный для стаканов
 Стеллаж кухонный для тарелок

Стол для сбора отходов
Стол производственный без борта
Стол производственный с бортом
Стол центральный
Стол-тумба с бортом профессиональный
Овощерезка
Хлеборезка электрическая
Холодильники
Микроволновая печь
Набор кастрюль
Набор сковородок
Набор чашек
Набор ножей
Набор разделочных досок
Тарелки
Ложки.
Стаканы.