



Утверждаю
Директор
МОАУ «ООШ №22 г.Орска»
Л.В.Старкова

**План мероприятий
по контролю за организацией питания
МОАУ «ООШ №22 г.Орска»
на 2020г – 2021 уч. год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2020 – 2021 учебный год	сентябрь	Директор
2.	Анализ спецодежды для поваров	1 раз в полугодие	ИП Ковалев И.Н
3.	Анализ и разработка нормативно – методической документации для организации контроля за питанием детей	сентябрь	Директор Зам. Директор
4.	Контроль за состоянием технологического оборудования, инвентаря, посуды пищеблока	В течение года	Зам. Директор И.П. Ковалев И.Н
5.	Своевременная замена посуды	По мере необходимости	ИП Ковалев И.Н
6.	Изучение и работа с САНПиН З. 1 / 2.4. 3598 -20		Директор
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей	ежедневно	Ответственный за питание
2.	Анкетирование обучающихся и родителей по вопросу качества питания детей в столовой и организации питания детей в домашних условиях.	сентябрь	Ответственный за питание Классные руководители
3.	Организация просветительской работы среди родителей, проведение родительских собраний по актуальным темам организации питания	В течение года	Классные руководители
4.	Заседание родительского комитета по организации питания в ОУ .Отчет комиссии по питанию.	март	Зам. директор Председатель Комиссии по питанию
5.	Фоторепортажи • Наше здоровое питание	апрель	Классные руководители
6.	Консультирование родителей:		Классные

	<ul style="list-style-type: none"> • Вкусные новости • Вода источник жизни • Овощи и фрукты – витаминные продукты • Организация питания в летний период года • Варись. варись . Каша! • Откажись от «фаст –фуда»! 		руководители
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиН поварами, работниками пищеблока	сентябрь	Медсестра ИП Ковалев
2.	Проверка знаний у работников пищеблока (знание технологии приготовления блюд, технологических карт, технологических процессов	март	Медсестра ИП Ковалев
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно – гигиенических навыков»	ноябрь	Медсестра Классные руководители
4.	Ведение документации по питанию	постоянно	Медсестра ИП Ковалев Ответственный за питание
5.	Санитарно – гигиеническое обучение сотрудников пищеблока	1 раз в год	ИП Ковалев
Работа с детьми			
1.	Конкурсов рисунков учащихся начальных классов «Мы за ЗОЖ»	январь	Классные руководители
2.	Проведение классных часов в рамках всероссийского дня здоровья	апрель	Классные руководители
3.	Конкурс рисунков и плакатов «Здоровое питание»	октябрь	Классные руководители
4.	Беседы с обучающимися о правильном питании	В течении года	Классные руководители
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	ИП Ковалев
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства.	ежедневно	ИП Ковалев
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	ИП Ковалев
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Повар Медсестра
5.	Соблюдение и выполнение санитарно – эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Повар ИП Ковалев И.Н
6.	Наличие технологических карт и их	еженедельно	Повар

	неукоснительное выполнение в работе поварами		ИП Ковалев И.Н
7.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Повар ИП Ковалев И.Н
8.	Обеспечение С- витаминизации и йодирования рациона питания	ежедневно	Повар Медсестра
9.	Осуществления контроля качества продукции, наличие товаросопроводительных документов, ведение учетно – отчетной документации	постоянно	ИП Ковалев И.Н Медсестра
10.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов от поставщиков	По мере привоза продуктов	ИП Ковалев И.Н
11.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Повар Медсестра
14.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции по группам	ежедневно	Старший воспитатель
15.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	Медсестра Повар
16.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках	ежедневно	ИП Ковалев
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на организацию питания	ежемесячно	Директор
2.	Контроль за качеством поставляемых продуктов	По мере поступления	ИП Ковалев
3.	Регулирование заказа с учетом цен (анализ ценообразования)	ежеквартально	Директор ИП Ковалев