

Согласовано решением управляющего совета

Протокол № 1 от 22.01.2016

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ

"Школа дизайна "Точка" г. Перми

_____ А.А. Деменова

**План
работы комиссии по контролю организации питания с участием родителей на 2016-2017 учебный год**

№ п/п	Позиция	Период проверки	Ход работы
1	Наличие сопроводительных документов на продукты питания	1, 3 неделя месяца	Проверить наличие маркировки, накладной с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов
2	Сроки реализации скоропортящихся продуктов, наличие отметки о реализации до окончания срока реализации	1, 3 неделя месяца	Отслеживается по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Проверяется наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации
3	Соблюдение условий хранения продуктов согласно требованиям сопроводительных документов.	1, 3 неделя месяца	Согласно требований сопроводительных документов, маркировки
4	Ведение журнала температурного режима	1, 3 неделя месяца	Соответствие показаний термометров записям в журнале
5	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре не менее 15 см от пола	1, 3 неделя месяца	Проверять
6	Соответствие ежедневного меню примерному 10-дневному	1, 3 неделя месяца	Проверить соответствие
7	Наличие на складе термометра и гигрометра	1, 3 неделя месяца	Проверить присутствие
8	Хранение мочалок, щеток для мытья посуды после обработки	2, 4 неделя месяца	Сушат и хранят в промакированной таре
9	Хранение пищевых отходов и условия их хранения	2, 4 неделя месяца	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при заполнении не более чем на 2/3
10	Соблюдение графика проведения генеральных уборок, проверка журнала уборок	2, 4 неделя месяца	Проверка выполнения работ
11	Хранение и маркировка уборочного инвентаря	2, 4 неделя месяца	Инвентарь должен храниться в специально отведенном месте.
12	Состояние спецодежды сотрудников пищеблока	2, 4 неделя месяца	Достаточное количество спецодежды, чистота
13	Наличие инструкций по использованию моющих средств на пищеблоке	2, 4 неделя месяца	Инструкция должна быть на рабочем месте и соответствовать используемому средству
14	Соответствие ежедневного меню примерному 10-дневному	2, 4 неделя месяца	Проверить соответствие
15	Проверка документов на воду для питьевого режима	ежедневно	Наличие сертификатов с указанием возможности использования в школе
16	Ведение бракеражного журнала	ежедневно	Проверять заполнение и соответствие ежедневному меню
17	Чистота в пищеблоке	ежедневно	Проверка чистоты
18	Обработка технологического оборудования на предмет загрязнения	ежедневно	Проверка чистоты
19	Состав завтрака и соответствие его ежедневному и 10-тидневному меню	ежедневно	Проверить соответствие
20	Состав обеда и соответствие его ежедневному и 10-тидневному меню	ежедневно	Проверить соответствие
21	Соответствие выхода блюд нормам СанПин	ежедневно	Проверить соответствие
22	Наличие технологических карт на представленные в меню блюда	ежедневно	Проверить соответствие
23	Хранение суточных проб	ежедневно	Проверить наличие и соответствие ежедневному меню
24	Отсутствие в дополнительном питании продуктов, запрещенных в детском питании	ежедневно	Проверка отсутствия
25	Ведение "Ведомости контроля за рационом питания"	ежедневно	Проверка
26	Обеспечение питьевого режима	ежедневно	Наличие питья