



План работы общественной комиссии по контролю за организацией питания и качеством питания детей на 2023г- 2024 учебный год

№п/п	Направление работы	Сроки	Ответственные
1.	Проверка готовности пищеблока к новому учебному году. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Наличие термометров в холодильниках. Наличие спецодежды у персонала пищеблока. Условия хранения инвентаря. Контроль за прохождением работников пищеблока медицинского осмотра, прохождения гигиенического обучения.	август	Члены комиссии повар
2.	Контроль за заполнением документации: - «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»; - «Журнал здоровья» - «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании» - «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
4.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством Члены комиссии
5.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока	1 раз в месяц	Члены комиссии

6.	Контроль за соблюдением питьевого режима	2 раза в месяц	Заведующий хозяйством
7.	Проведение контрольных проверок качества и норм питания	1 раз в квартал	Члены комиссии
8.	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
9.	Проверка соблюдения требований СанПин к оборудованию, инвентарю	1 раз в месяц	Члены комиссии
10.	Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудников кухни	ежедневно	Заведующий хозяйством