

Утверждаю:
директор МОУ ИРМО
«Столбовская НОШ»
И.В.Керберг.



**План мероприятий
по контролю за организацией питания
МОУ ИРМО «Столбовская НОШ»
на 2020-2021 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2020-2021 учебный год	август	Директор
2.	Разработка плана работы по организации питания на 2020-2021 учебный год	август	Ответственный по питанию
3.	Готовность пищеблока к новому учебному году	август	Директор
4.	Контроль за натуральными и денежными нормами.	август	Ответственный по питанию
5.	Контроль за состоянием и функционированием холодильного оборудования	ежедневно	Заведующий хозяйством
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием	сентябрь	Ответственный по питанию
7.	Замена посуды для пищеблока: тарелки, стаканы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Заведующий хозяйством
8.	Приобретение салфеток, бумажных полотенец	В течении года	Заведующий хозяйством
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Ответственный по питанию
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом .	по мере необходимости	классные руководители
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	классные руководители
4.	Фотовыставка «Питание и воспитание»	декабрь	классные руководители
5.	Выпуск газеты «Поговорим о правильном питании»	январь	Классные руководители
6.	Родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	май	классные руководители
Работа с кадрами			

1.	Проверка знаний СанПиНов буфетчиц.	Сентябрь	Ответственный по питанию
2.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	Ноябрь	Ответственный по питанию
3.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания».	февраль	Директор
4.	Педагогический совет «Организация питания обучающихся».	май	Директор
Работа с детьми			
1.	Классный час «Путешествие в страну полезных продуктов»	март	классные руководители
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Заведующий хозяйством
2.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Заведующий хозяйством
3.	Соблюдение санитарных требований к поставке готовой продукции	ежедневно	Заведующий хозяйством
4.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Заведующий хозяйством
5.	Соблюдение инструкций	ежедневно	Заведующий хозяйством
6.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Буфетчица
7.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Бракеражная комиссия
8.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Бракеражная комиссия
9.	Контроль за организацией процесса кормления	систематически	Бракеражная комиссия
10.	Контрольное взвешивание порций	по мере необходимости	Бракеражная комиссия
11.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции	ежедневно	Бракеражная комиссия
12.	Контроль за состоянием уборочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия
13.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Бракеражная комиссия
Работа с поставщиками			
1.	Подача заявок на подвоз готовых блюд.	Ежедневно	Заведующий хозяйством
2.	Постоянный контроль за качеством поставляемых готовых блюд.	По мере поступления	Заведующий хозяйством