



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА МОСКВЫ «ШКОЛА № 1788»**

108817, Москва, поселение Внуковское, улица Авиаконструктора Петлякова, дом 17
Телефон: (495) 827-02-64, Email: 1788@edu.mos.ru

**План работы
административно-общественной комиссии
по организации питания**

по адресу: Москва, поселение Внуковское, улица Анны Ахматовой, дом 18
на 2017-2018 учебный год

№п/п	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственные
1. ПРОВЕРКА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ			
1.	Проверка качества поставляемой продукции и сырья	В течение года	Члены комиссии
2.	Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения каждого продукта, наличие правильно оформленных ценников	В течение года	Члены комиссии
3.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм в столовой, буфете	В течение года	Члены комиссии
4.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	В течение года	Члены комиссии
5.	Проверка соблюдения сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья	В течение года	Члены комиссии
6.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	В течение года	Члены комиссии
7.	Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина .	В течение года	Члены комиссии
8.	Контроль проверки по закладке сырья для приготовления блюд.	В течение года	Члены комиссии
9.	Контрольное взвешивание отпускаемых порций	В течение года	Члены комиссии
10.	Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок	В течение года	Члены комиссии
11.	Отбор и хранение суточной пробы	В течение года	Члены комиссии
12.	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.	В течение года	Члены комиссии
13.	Проверка наличия необходимых документов на информационном стенде столовой .	В течение года	Члены комиссии
14.	Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние	В течение года	Члены комиссии

	обеденного зала, обслуживание, самообслуживание.....)		
2. ПРОВЕРКА САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ СТОЛОВОЙ И ПИЩЕБЛОКА			
1	Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка	В течение года	Члены комиссии
2	Состояние помещений для хранения продуктов и производственных помещений установленным требованиям (чистота, температура воздуха, условия хранения, работа холодильных агрегатов)	В течение года	Члены комиссии
3	Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журналов здоровья, осмотра на гнойничковые заболевания	В течение года	Члены комиссии
4	Наличие спецодежды, наличие и условия хранения уборочного инвентаря, маркировка уборочного инвентаря. Наличие на пищеблоке дезинфицирующих средств, их хранение, соблюдение гигиенических требований по уборке помещений и мытью посуды	В течение года	Члены комиссии
5	Соблюдение санитарного состояние пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений, вывоз и утилизация отходов	В течение года	Члены комиссии
6	Проверка заполнения сотрудниками комбината общественного питания нормативной документации на пищеблоке.	В течение года	Члены комиссии
3. ПРОВЕРКА УСЛОВИЙ ПОСТАВКИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И СЫРЬЯ			
1	Проверка условий транспортировки и доставки продукции	В течение года	Члены комиссии
2	Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции	В течение года	Члены комиссии

Председатель УС

П.В. Васин

Секретарь УС

С.Н. Воробьева