

УТВЕРЖДАЮ



Директор МОУ «Новобытовская СШ»

Л.Н. Назаренко

План работы

комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2020-2021 учебный год.

№ п/п	Направление работы	Срок выполнения	Ответственные
1	Утверждение плана работы на учебный год	Сентябрь 2020 г	Директор
2	Выполнение натуральных и денежных норм на 1 ребенка в день.	1 раз в месяц	Ответственный за организацию питания
3	Соблюдение 12-дневного меню	ежедневно	Ответственный за организацию питания
4	Контроль над выполнением договоров поставки, исполнением бюджета	ежемесячно	Директор
5	Контроль над организацией питания (контроль за работой пищеблока, проверка закладки и выхода готовой продукции, сроки и условия хранения проб, контрольные порции)	1 раз в месяц	Члены комиссии
6	Организация питания в ОУ (соблюдение графика питания, проверка контрольной порции, сервировка стола, работа по освоению культурно-гигиенических навыков)	1 раз в месяц	Члены комиссии
7	Ведение документации по организации питания (журналь 1 бракеражей, накопительных ведомостей)	ежедневно	Ответственный за организацию питания
8	Контроль за приёмом	еженедельно	Ответственный за

	продукции от поставщиков продуктов питания, работа в системе Меркурий		организацию питания
9	Внесение изменений в меню (только в случае крайней необходимости ввиду недопоставки продуктов поставщиком, поставки некачественных продуктов и других форс- мажорных обстоятельств)	По мере необходимости на внеочередном заседании	Директор, ответственный за организацию питания
10	Проведение контроля над качеством поставляемых продуктов, соблюдением сроков реализации и соответствием прилагаемым накладным	еженедельно	Члены комиссии
11	Работа с менеджером и диспетчерами по соответствию поставок заявкам учреждения (по ассортименту и объёмам)	еженедельно	Ответственный за организацию питания
12	Контроль за выполнением договоров поставки продуктов питания	Постоянно	Директор, ответственный за организацию питания
РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ			
1	Совместный контроль за организацией питания на пищеблоке (контроль за работой пищеблока, проверка закладки и выхода готовой продукции, сроки и условия хранения проб, контрольные порции)	Постоянно	Члены комиссии
2	Совместный контроль за организацией питания: соблюдение графика питания, проверка контрольной порции, сервировка стола, работа по освоению культурно-гигиенических навыков	Постоянно	Члены комиссии

