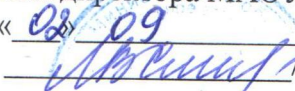


Утверждаю

И.о. директора МАОУ «СОШ №64»

« 08 » 09 2021г.

 Л.В. Смирнова/

**План проведения проверок комиссией общественного контроля за организацией качества питания в
МАОУ «СОШ №64» г.Перми
2021-2022 учебный год**

Цель: проведение контрольных мероприятий по предоставлению учащимся горячего полноценного, сбалансированного питания. Предотвращение пищевых отравлений и острых кишечных инфекций.

Направления мероприятий	Срок исполнения
1. Кадровое обеспечение пищеблока: - профессиональная квалификация сотрудников - личные медицинские книжки	1 четверть
2. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока: - график проведения уборок и обработки технологического оборудования - качество столовой посуды и столовых приборов	
3. Рацион питания: - соответствие ежедневного меню примерному 10-дневному меню по набору блюд - соответствие веса порций меню - вкусовые качества предлагаемых блюд - отсутствие в дополнительном меню продуктов, запрещенных к реализации в детских организациях	
1. Режим работы пищеблока. Организация приема пищи учащимися: - соблюдение графика работы столовой - соблюдение гигиенических норм учащимися во время приема пищи - ответственность классных руководителей за организованный прием пищи	2 четверть
2. Рацион питания: - соответствие ежедневного меню примерному 10-дневному меню по набору блюд - соответствие веса порций меню - вкусовые качества предлагаемых блюд - отсутствие в дополнительном меню продуктов, запрещенных к реализации в детских организациях - корректировка рациона питания в рамках профилактики ОРВ и гриппа (витаминизация блюд)	
3. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока: - график проведения уборок и обработки технологического оборудования - качество столовой посуды и столовых приборов	
1. Проверка поступающих на пищеблок продуктов питания: - наличие сопроводительных документов на сырье и продукты питания - соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража продовольственного сырья - ежедневное ведение бракеражного журнала оценки готовых блюд	3 четверть
2. Проверка своевременности проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08	
3. Рацион питания: - соответствие ежедневного меню примерному 10-дневному меню по набору блюд - соответствие веса порций меню - вкусовые качества предлагаемых блюд - отсутствие в дополнительном меню продуктов, запрещенных к реализации в детских организациях	
1. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся	4 четверть
2. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока: - график проведения уборок и обработки технологического оборудования - качество столовой посуды и столовых приборов	
3. Организация работы в классах по формированию навыков здорового питания	