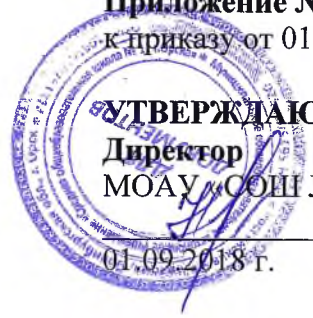


**Приложение № 1**

к приказу от 01.09.2018 г. № 173

**УТВЕРЖДАЮ****Директор**

МОАУ «СОШ № 11 г. Орска»

**Е.Н. Николаюк**

01.09.2018 г.

**План мероприятий  
по контролю за организацией питания  
МОАУ «СОШ № 11 г. Орска»  
на 2018-2019 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
<b>Организационная работа</b>			
1.	Издание приказов по организации питания на 2018-2019 учебный год	сентябрь	Директор
2.	Анализ наличия спецодежды для поваров	1 раз в полугодие	ИП Чурикова
3.	Анализ и разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ОО	сентябрь	Дудорова Я.А. Панкова О.В.
4.	Контроль за состоянием технологического оборудования, инвентаря, посуды для пищеблока.	в течение года	Зам. директора, ИП Чурикова
5.	Своевременная замена посуды	по мере необходимости	ИП Чурикова
6.	Работа по изучению с СанПиН 2.4.5.2409-08	октябрь	Директор, Дудорова Я.А.
<b>Работа с родителями</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей	ежедневно	Дудорова Я.А.
2.	Анкетирование обучающихся и родителей по вопросу качества питания детей в столовой и организации питания детей в домашних условиях.	сентябрь	Ответственный за питание, Классные руководители
4.	Организация просветительской работы среди родителей, проведение родительских собраний по актуальным темам организации питания.	В течение года	Классные руководители
5.	Заседание родительского комитета по организации питания в ОУ. Отчет Комиссии по питанию	март	Заместитель директора, председатель Комиссии по питанию
7.	Фоторепортажи:	апрель	Классные руководители

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Наше здоровое питание</li> </ul>		
8.	<p>Консультирование родителей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Вкусные новости <ul style="list-style-type: none"> <li>Поговорим о правильном питании</li> <li>Вода – источник жизни</li> <li>Овощи и фрукты- витаминные продукты</li> <li>Организация питания в летний период года</li> <li>Варись, варись, Каша!</li> <li>Откажитесь от « фаст-фуда»!</li> </ul> </li> </ul>	в течение учебного года	Классные руководители
<b>Работа с кадрами</b>			
1.	Проверка знаний СанПиН поварами, работниками пищеблока.	сентябрь	Фельдшер, ИП Чурикова
2.	Проверка знаний у работников пищеблока (знание технологии приготовления блюд, технологических карт, технологических процессов)	март	Фельдшер, ИП Чурикова
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	ноябрь	Фельдшер, Классные руководители
4.	Ведение документации по питанию	постоянно	Фельдшер, ИП Чурикова Р.С., ответственный за питание Дудорова Я.А.
5.	Санитарно-гигиеническое обучение сотрудников пищеблока	1 раз в 2 года и 1 раз в год соответственно	ИП Чурикова Р.С.
<b>Работа с детьми</b>			
1.	Конкурс рисунков учащихся начальных классов «Витамины в нашей жизни», « За здоровое питание»	Январь февраль	Классные руководители начальных классов
2.	Проведение классных часов в рамках всероссийского дня здоровья	апрель	Классные руководители
3.	Выставка журналов, газет в школьной библиотеке со статьями о защите прав потребителей.	март	Зав. библиотекой
4.	Внеурочная деятельность «Разговор о правильном питании»	В течение года	Классные руководители
5.	Беседы с обучающимися о правильном питании.	В течение года	Классные руководители
<b>Контроль за организацией питания</b>			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	ИП Чурикова Р.С.
2.	Соблюдение правил хранения и	ежедневно	ИП Чурикова Р.С.

	товарного соседства		
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	ИП Чурикова Р.С.
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Повар, фельдшер,
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Повар, фельдшер,
	наличие технологических карт и их неукоснительное выполнение в работе поварами	еженедельно	Повар ИП Чурикова Р.С.
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Повар, фельдшер
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Повар, фельдшер
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	ежедневно	Фельдшер, повар
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличие товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	ИП Чурикова Р.С. Фельдшер
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	ИП Чурикова Р.С.
13.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Повар, фельдшер
14.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Старший воспитатель
15.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Фельдшер, повар
16.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	ИП Чурикова Р.С.
<b>Работа с поставщиками</b>			
1.	Заключение договора на организацию питания.	ежемесячно	Директор
2.	Контроль за качеством поставляемых продуктов.	по мере поступления	ИП Чурикова Р.С.
3	Регулирование заказа с учетом цен (анализ ценообразования)	ежеквартально	Директор ИП Чурикова Р.С.