



Утверждаю
МБОУ Школа №7
Елкибаева И.А.
» _____ 20 ____ г.

Порядок
проведения мероприятий комиссией родителей и педагогов по контролю за организацией
горячего питания в МБОУ Школа №7 на 2020-2021 учебный год

Срок	Наименование	Ответственные
Сентябрь	Провести комиссионную проверку готовности помещения (буфет-раздаточная) для приема пищи к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль и заполнение: - Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. - Журнала бракеража готовой кулинарной продукции. - Журнала здоровья. - Журнала учета температурного режима холодильного оборудования.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы раздачи блюд.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерного меню.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В начале учебного года	Проверка соблюдения требований САНЭПН к оборудованию, инвентарю.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порций, указанной в примерном меню.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По мере поступлений	Рассматривать обращения обучающимися и/или из законных представителей по вопросам качества.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии