

План работы комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся на 2024-2025 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1.	Проведение заседаний комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся	1 раз в четверть
2.	Проверка соответствия фактического ежедневного рациона питания обучающихся утвержденному двенадцатидневному меню	1 раз в месяц
3.	Осуществление контроля за деятельностью бракеражной комиссии	В течение учебного года
4.	Осуществление контроля за деятельностью комиссии по организации льготного питания	В течение учебного года
5.	Проводить мониторинг охвата горячим питанием обучающихся в общеобразовательной организации	Ежемесячно
6.	Проводить проверку санитарного состояния обеденного зала, пищеблока, складских и подсобных помещений столовой.	Ежемесячно
7.	Составление отчета о работе комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся за учебный год на педсоветах и родительских собраниях.	1 раз в год
8.	Выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации работы столовой гимназии в условиях распространения новой коронавирусной инфекции и правил личной гигиены работников пищеблока.	ежемесячно
9	Проведение органолептической оценки качества продукции общественного питания (готовых блюд, кулинарной продукции).	ежедневно
10	Обеспечение контроля по учету обеспечения обучающихся питанием на льготной основе и целевому расходованию бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся. Заполнения табеля учета льготного питания	ежедневно
11	Визуальная оценка качества пищевых сыпучих продуктов, продуктов животного и растительного происхождения, имеющихся в наличии.	Не реже 1 раза в месяц
12	Проверка соблюдения условий хранения, сроков реализации пищевых продуктов, ветеринарных свидетельств, сертификатов соответствия	1 раз в 10 дней
13	Проверка выхода готовых блюд, составления акты выхода готовой продукции и качества приготовления .	Не реже 2 раз в месяц
14	Контроль витаминизации блюд.	Ежедневно
15	Проверка ведение журналов и документами сопровождения продуктов питания	1 раз в 10 дней
16	Проверка на пригодность технологического и холодильного оборудования, складских других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания	ежедневно