**УТВЕРЖДАЮ** директор МБОУ «Брянский городской лицей №2 имени М.В.Ломоносова»\_\_\_\_\_\_\_\_ А. В. Напреенко «\_\_\_» сентября 2017 года

**План**

**работы общественно-административного контроля за организацией питания учащихся МБОУ «Брянский городской лицей №2 имени М.В.Ломоносова» на 2017-2018 учебный год.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Содержание работы** | **Срок проведения** | **Ответственные** |
| 1 | Организация питания учащихся 1-11-х  классов в столовой: закрепление столов за классами, составление графика питания, графика дежурства учителей и учащихся.  Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.  Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.  Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса.  Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции). | сентябрь | Терентьева Ю.В. Захарова И.В.  Бессонова Н.Б.  Т.В.Комендантова |
| 2 | Соблюдение санитарно - гигиенических требований к посуде для приёма пищи учащихся.  Оплата питания учащихся через терминал.  Подача заявок на питание.  Контроль качества и разнообразия приготовленной пищи.  Контроль сопроводительной документации на пищевые продукты.  Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке.  Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса.  Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции). | октябрь | Терентьева Ю.В. Федина О.Г.  Коваленко О.В.  Т.В.Комендантова |
| 3 | Соблюдение примерного 12-дневного меню КШП Бежицкого района.  Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции.  Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).  Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков. | ноябрь | Терентьева Ю.В. Захарова И.В.  Коваленко О.В.  Т.В.Комендантова |
| 4 | Соблюдения графика дежурства учителей в столовой.  Контроль соблюдения технологического процесса, соответствие выхода продукции заявленной массе порции.  Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием. производственной среды пищеблоков  Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке.  Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса.  Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции). | декабрь | Захарова И.В.  Терентьева Ю.В. Коваленко О.В.  Федина О.Г. |
| 5 | Дежурство учащихся в столовой.  Контроль ассортимента буфетной продукции.  Контроль санитарного состояния помещений пищеблока.  Контроль достаточности тепловой обработки блюд.  Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.  Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса. | январь | Терентьева Ю.В. Захарова И.В.  Федина О.Г.  Бессонова Н.Б. |
| 6 | Контроль норм выхода продукции согласно меню, соответствие блюд ежедневному меню. Контроль сроков годности предполагаемой продукции.  Проверка суточных проб блюд.  Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).  Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке.  Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса. | февраль | Терентьева Ю.В. Коваленко О.В. Бессонова Н.Б.  Т.В.Комендантова |
| 7 | Выдача дотации учащимся.  Контроль контингента питающихся, режима питания и гигиены приема пищи.  Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.  Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке.  Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции). | март | Терентьева Ю.В. Захарова И.В.  Бессонова Н.Б.  Т.В.Комендантова |
| 8 | Контроль норм выхода продукции согласно меню.  Соблюдение блюд ежедневному меню.  Контроль сроков годности предполагаемой продукции.  Проверка суточных проб блюд.  Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).  Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования. | апрель | Терентьева Ю.В. Захарова И.В.  Федина О.Г.  Коваленко О.В. |
| 9 | Контроль выполнения санитарно-гигиенических мероприятий на пищеблоке. Проведение анкетирования по изучению  мнения учащихся, родителей, учителей по вопросам организации питания.  Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.  Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке. | май | Захарова И.В.  Терентьева Ю.В. Коваленко О.В.  Т.В.Комендантова |
| 10 | Организация питания детей летнего лагеря с дневным пребыванием детей и трудовых объединений:  Соблюдение санитарно- гигиенических требований к посуде для приёма пищи;  соблюдение примерного 12-дневного меню КШП Бежицкого района; соблюдение норм выхода продукции согласно меню; соответствие блюд ежедневному меню.  Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции). | июнь | Терентьева Ю.В. Захарова И.В. Федина О.Г.  Коваленко О.В. начальник лагеря |