

П Л А Н
работы общественной комиссии по контролю за организацией питания
учащихся МОУ СОШ №18

№	Наименование проверки	Сроки	Результат
1	<ul style="list-style-type: none"> - Готовность столовой к началу учебного года - Наличие информации на стендах - Санитарное состояние столовой и пищеблока - Наличие достаточного количества посуды - Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря и дезинфицирующих средств на пищеблоке - наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, 	28.08- 05.09.2023	Акт готовности к началу учебного года
2	<ul style="list-style-type: none"> - Сроки реализации и условия хранения готовой продукции - Наличие меню, соответствие вывешенного меню фактическому исполнению сроков реализации и условий хранения продуктов - Санитарное состояние столовой и пищеблока - Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд - Контрольное взвешивание отпускаемой продукции 	28.09- 05.10.2023	Протокол комиссии
3	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие документации на продукты, поступающие на пищеблок - Качество поставляемой продукции - Сроки реализации и условия хранения готовой продукции - Санитарное состояние столовой и пищеблока - Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд - Контрольное взвешивание отпускаемой продукции - Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи 	28.10- 05.11.2023	Протокол комиссии
4	<ul style="list-style-type: none"> соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблока - соответствие документации на продукты - качество поставляемой продукции и сырья - функционирование санитарно-гигиенической зоны (вода, раковины, мыло) 	28.11- 05.12.2023	Протокол комиссии
5	<ul style="list-style-type: none"> соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблока - соответствие документации на продукты - качество поставляемой продукции и сырья - функционирование санитарно-гигиенической зоны (вода, раковины, мыло) - Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд - Контрольное взвешивание отпускаемой продукции 	10.01- 15.01.2024	Протокол комиссии
6	<ul style="list-style-type: none"> Качество поставляемой продукции - Сроки реализации и условия хранения готовой продукции - Санитарное состояние столовой и пищеблока - Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд - Контрольное взвешивание отпускаемой продукции - Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи 	28.01- 05.02.2024	Протокол комиссии
7	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие документации на продукты, поступающие на пищеблок 	28.02- 05.03.2024	Протокол комиссии

	<ul style="list-style-type: none"> - Качество поставляемой продукции - Сроки реализации и условия хранения готовой продукции - Санитарное состояние столовой и пищеблока <p>Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи</p>		
8	<ul style="list-style-type: none"> - Наличие информации на стендах - Санитарное состояние столовой и пищеблока - Наличие достаточного количества посуды - Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря и дезинфицирующих средств на пищеблоке - наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, 	28.03-05.04.2024	Протокол комиссии
9	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие документации на продукты, поступающие на пищеблок - Качество поставляемой продукции - Сроки реализации и условия хранения готовой продукции - Санитарное состояние столовой и пищеблока - Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд - Контрольное взвешивание отпускаемой продукции 	28.04-05.05.2024	Протокол комиссии
10	<ul style="list-style-type: none"> - Готовность столовой к работе в период ЛОК - Наличие необходимой информации на стенде столовой - Санитарное состояние столовой и пищеблока - Наличие достаточного количества посуды - Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря и дезинфицирующих средств на пищеблоке - наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, - <p>Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи</p>	22.05-01.06.2024	Акт готовности к началу ЛОК
11	<ul style="list-style-type: none"> Качество поставляемой продукции - Сроки реализации и условия хранения готовой продукции - Санитарное состояние столовой и пищеблока - Наличие достаточного количества посуды - Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря и дезинфицирующих средств на пищеблоке 	23.06-01.07.2024	Протокол комиссии
12	<ul style="list-style-type: none"> - Наличие необходимой информации на стенде столовой - Санитарное состояние столовой и пищеблока - Наличие достаточного количества посуды - Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря и дезинфицирующих средств на пищеблоке - наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока. 	20.07-05.08.2024	Протокол комиссии