

**Работы по организации питания
на 2022-2023 учебный год**

План



«Бекітемін»
К. Макназаров атындағы
ЖОМҚИМ мектебінің директоры
Ж.Ц. Байгозинова

Цель контроля: обеспечение качества питания, выполнение профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил как действующая составяющая составляющая предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, сохранение здоровья обучающихся

№	Направление работы	Содержание контроля	Срок	Ответственные	Итог работы
1	Готовность пищеблока к новому учебному году	1. Обновление оборудования 2. Проверка готовности пищеблока, персонал	Август	Зам. по АХЧ, арендатор	Готовность к началу учебного года
2	Организация бесплатного питания	1 анализ социального состава учащихся выявление семей нуждающихся в социальной поддержке	1-10 сентября	Классные руководители	Списки, питающихся за счет арендатора
3	Организация питания обучающихся за родительскую плату	1. Работа с родителями обучающихся: беседы школьной медсестры, классных руководителей на родительских собраниях	5-10 сентября	Мед сестра, классные руководители	Контрольный учет охвата питания, анализ результативности ежемeseячный количественный отчет о питании
4	Контроль за качеством питания обучающихся	1. Ассортиментный перечень блюд, согласование перспективного меню с СЭС 2. Качество готовой продукции: витаминных столов, дополнительных блюд, кулинарных изделий	1 раз в месяц	Арендатор медсестра	Перспективное меню на месяц. Журнал бракеража готовой продукции

5	Организация питания ГПД	3. Суточная проба 1. Работа с родителями учащихся, посещениями занятий ГПД, беседы о роли горячего питания для сохранности здоровья детей	в течение года	Воспитатели ГПД	
6	Контроль за рационом питания и гигиеной приема пищи обучающихся	1. график приема пищи, примерное меню, ассортиментный перечень. 2. Этика поведения обучающихся при приеме пищи 3. выполнение санитарно-гигиенических требований во время приема пищи	ежемесячно	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Справка 1 раз в год совещание при директоре
7	Выполнение противозидемического режима	Выполнение инструкции режима уборки столовой посуды	ежемесячно	Зам по АХЧ комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Совещание при директоре
8	Контроль за состоянием помещений пищеблока	состояние инвентаря и оборудования	в течение года	Зам по АХЧ	Визуальный контроль
9	Осуществление дежурство в столовой. Контроль за культурой приема пищи	1. Выполнение питающих правил поведения в столовой. 2. Культура обслуживания питающихся. 3. Соблюдение режима работа столовой. 4. Качество дежурства дежурного класса, учителя	ежедневно	Дежурный администратор	Визуальный контроль