УТВЕРЖДЕН
Приказом директора Чукотского окружного профильного лицея
_____

ПЛАН РАБОТЫ
Комиссии по контролю за качеством и организацией питания обучающихся Государственного автономного общеобразовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский окружной профильный лицей»

Пояснительная записка

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (далее - Комиссия) является общественным органом, который создан с

Целью:

- оказания практической помощи Государственному автономному общеобразовательному учреждению Чукотского автономного округа «Чукотский окружной профильный лицей» в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей;

-усиления контроля за полноценностью питания, качеством поступающей продукции, внедрению основ здорового питания.

Задачи Комиссии:

- реализация государственно-общественного руководства обеспечением обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- реализацию социальных гарантий обучающимся, относящихся к категориям имеющих право на получение бесплатного питания;
- содействие предупреждению (профилактике) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- организацию пропаганды принципов здорового и полноценного питания.

Основные направления деятельности Комиссия:

1.Осуществляет контроль за выполнением условий договоров, заключенных с поставщиками продуктов питания

2.Оказывает содействие администрации лицея в организации питания обучающихся.

Права, обязанности и ответственность Комиссии по контролю за организацией и качеством питания

Решения Комиссии должны быть законными и обоснованными. Решения Комиссии принятые в пределах его компетенции являются обязательными для исполнения всеми участниками образовательного процесса. О решениях, принятых Комиссией ставятся в известность педагогические работники, обучающиеся, родители (законные представители).

Комиссия имеет право:

- обсуждать вопросы, касающиеся организации питания в лицее;
- предлагать директору лицея планы мероприятий по совершенствованию организации питания;
- участвовать в проведении контрольных мероприятий, связанных с организацией питания и деятельностью пищеблока;
- при возникновении спорных (конфликтных) ситуаций выносить вопрос на внеочередное заседание Комиссии лицея.

Комиссия обязана:

- сообщать о времени проведения заседания Комиссии, приглашать родителей (законных представителей) обучающихся на заседания, а также информировать родителей о принятых решениях в отношении их детей.

Комиссия несет ответственность:

- за соблюдение в процессе организации питания в лицее действующего законодательства;
- за соблюдение гарантий прав обучающихся и их родителей (законных представителей);
- за компетентность принимаемых организационно-управленческих решений;
- за информирование родителей (законных представителей) обучающихся через информационный стенд и сайт лицея.

Комиссия организует:

- изучение оптимального и передового опыта в области организации питания в и способствует его интеграции в работу;
- плановый систематический анализ за состоянием организации питания, хранения и транспортировки продуктов, их стоимости.

Комиссия осуществляет контроль:

- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с представленным заказом;
- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой.

Организации деятельности комиссии

1.Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией лицея.

2.Результаты проверок меры, принятые по устранению недостатков, регулируются в отдельном журнале и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

I.Операционно-технологический контроль продукции на этапах производства					
1	Контроль за соблюдением рецептуры и технологии	1.Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши. 2. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы. 3. Супы, гарниры, соусы, холодные закуски, сладкие блюда, напитки. 4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка). 5. Готовая кулинарная продукция. 6. Свежие овощи, картофель, фрукты, ягоды. 7. Вода питьевая.	Соблюдение рецептуры, технологии	Бракеражный журнал, органолептическая оценка	Ежедневно
2	Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов		Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд		
3	Контроль качества полуфабрикатов		Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционирование, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба (не допускать привлечение работников ОУ, обучающихся и воспитанников на основании пунктов 7.4., 7.5 СанПиН 2.4.5.2409-08)		
4	Контроль готовой продукции (органолептический на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» техническим условиям		Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи		
			Вода: микробиологические показатели, химические и радиологические показатели		
II.Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока					
1	Соблюдение правил личной гигиены, санитарных правил и норм, качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола	Санитарное состояние специальной одежды, цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды, помещений, оборудования, инвентаря столовой и кухонной посуды	- Наличие графиков генеральной уборки помещений; - обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами; - проведение санитарной обработки и дезинфекции	Журнал проведения санитарной обработки; Журнал здоровья работников пищеблока;	Ежедневно

			оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН; -Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря; - осмотр работников пищеблока; - соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения	Санитарные книжки.	
III. Контроль эффективности работы					
1	Холодильного оборудования	Холодильное и технологическое оборудование и инженерные сети	Утренний обход с целью проверки исправности технологического и холодильного оборудования, готовности пищеблока к работе	Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов	Ежедневно
2	Технологического оборудования				
3	Инженерных сооружений и коммуникаций				
IV.Контроль температурно-влажностных режимов хранения					
1	Контроль за температурой и влажностью в холодильных камерах, складских помещениях хранения продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов	Система вентиляции и отопления	Утренний обход с целью проверки исправности холодильного оборудования, складских помещений.	Журнал температурного режима холодильного оборудования и складских помещений	Ежедневно
V.	**Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота**	Выборочно, рабочие места	Утренний обход с целью проверки наличия чистой спецодежды работников, соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока, соблюдение охраны	График стирки спецодежды	Ежедневно

			труда, аттестация рабочих мест, наличие медицинской аптечки.		
VI.	**Контроль за режимом питания детей**	Выборочно, рабочие места	Постоянный обход во время выдачи и приема пищи обучающимися, объем порций блюд, соблюдение культурно-гигиенических правил приема пищи	Карты контроля	Ежедневно
VII.	**Контроль за информационно-просветительной работой по повышению уровня и культуры питания обучающихся лицея**	Мероприятия, выставки, классные часы	Наличие плана по информационно-просветительной работой по повышению уровня и культуры питания обучающихся лицея	План информационно-просветительной работой по повышению уровня и культуры питания обучающихся лицея	График