

Утверждаю  
 Директор МБОУ СОШ №12  
 Френт Ж.Е./  
 01.09.2023г

**План работы школьной бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством учащихся в МБОУ СОШ №12 на 2023-2024 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Проверка готовности пищеблока к новому учебному году	Директор, фельдшер, зам.директора по АХЧ	К 1 сентября
2	Уточнение списка детей из многодетных и малообеспеченных семей	Зам.директора по УВР Зав соц.службы	Сентябрь
3	Контроль за питанием в школьной столовой детей из многодетных и малообеспеченных семей, индивидуальная работа с родителями и опекунами	Классные руководители, Зам.директора по УВР	Ежемесячно
4	Проверка меню и его исполнения в школьной столовой	Фельдшер, отв. за питание валеолог	Сентябрь, январь
5	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	Директор, отв.за питание валеолог	Ежедневно
6	Проверка обеспечения пищеблока инвентарем, посудой, технологическим оборудованием	Зам.директора по АХЧ, Ооо «Школьник», Зам.директора по УВР	1 раз в полугодие
7	Контроль за соблюдением санитарного состояния пищеблока	Отв.за питание валеолог	Ежедневно
8	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Медик, валеолог	Октябрь, декабрь, март
9	Проверка медицинских документов у работников пищеблока	фельдшер	Август, январь, май
10	Проверка наличия журналов, утвержденных СанПином, качества их ведения	Председатель комиссии	1 раз в триместр
11	Организация работы бракеражной комиссии и оформления бракеражных журналов	Отв. за питание	Сентябрь, январь
12	Проверка выполнения санитарных правил и нормативов	Фельдшер, члены комиссии	1 раза в год
13	Организация и проведение мониторинга питания	Зам.дир. по УВР Отв. за питание	Ежемесячно
14	Проверка соответствия веса отпускаемой продукции при раздаче меню	Зам.дир. по УВР Фельдшер, валеолог	Ежемесячно
15	Проверка условий хранения поставленной продукции	Зам по УВР, Фельдшер, валеолог	Постоянно

16	Контроль за качеством сырья и полуфабрикатов	Отв. за питание, фельдшер	Ежедневно
17	Контроль за качеством готовой продукции	Фельдшер, валеолог	Ежедневно
18	Контроль суточной пробы и условий хранения	Ст. повар, фельдшер	Ежедневно
19	Проверка технологии приготовления кулинарной продукции	Фельдшер, валеолог	4 раза в год
20	Контроль за соблюдением санитарных правил при мытье посуды	Фельдшер, Валеолог	1 раз в неделю
21	Контроль за своевременным вывозом отходов, тары	Зам. дир по АХЧ	Постоянно
22	Проверка состояния торгово-технологического и холодильного оборудования	Зав. столовой, фельдшер	Август, декабрь, май
23	Проверка наличия посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря	ООО «ШКОЛЬНИК», Зам по УВР	1 раз в четверть
24	Комплексная проверка состояния работы пищеблока	Зам. дир по АХЧ, ООО «ШКОЛЬНИК»	Ноябрь, март
25	Организация мероприятий по увеличению горячим питанием обучающихся	Администрация, классные руководители	Постоянно
26	Анкетирование учащихся и их родителей по вопросам школьного питания	Фельдшер, валеолог	2 раза в год
27	Организация просветительской работы среди учащихся по вопросам питания	Фельдшер, валеолог	Постоянно
28	Организация контроля в столовой Комиссией по питанию, родительского комитета	Председатель комиссии	Ноябрь, февраль, апрель
29	Проверка организации питания: - в коррекционных классах	Директор Зам. дир по УВР	1 раз в триместр