



УТВЕРЖДАЮ
Директор
МАОУ СОШ №3 г.Ядрина
"19" августа 2020г.
/ Т.М.Кузнецова/
Приказ № 57 от «19» августа 2020г.

**План работы бракеражной комиссии МАОУ СОШ №3 г.Ядрина
на 2020-2021 учебный год**

№п.п.	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Изучение нормативных документов	В течение года	Кузнецова Т.М., директор, члены бракеражной комиссии
2.	Составление графика приема пищи, закрепление столов за обучающимися, оформление стенда	август	Ильина Е.Н., ответственная по питанию
3.	Контроль готовности работы школьной столовой: - наличие двухнедельного меню - наличия моющих, антисептических, дезинфицирующих средств (наличие сертификатов их качества.) - маркировка посуды - наличие медицинских книжек	сентябрь	Ильина Е.Н., ответственная по питанию Филичкин Е.В., заместитель директора по АХЧ
4.	Проверка санитарно-гигиенического состояния обеденного зала, пищеблока, проверка наличия меню, контрольных блюд. Бракераж согласно меню	сентябрь	Ильина Е.Н., ответственная по питанию
5.	Соблюдение работниками столовой методических рекомендаций Роспотребнадзора 3.1/2.4.0178/1-20 от 08.05.2020г.: - Обработка обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств; - наличие у персонала пищеблоков с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки);	ежедневно	Члены бракеражной комиссии, Александров М.Ф., медицинский работник

	- дезинфекция столовой и чайной посуды, столовых приборов после каждого использования путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием либо мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима.		
6.	Контроль сроков реализации продуктов, ведения отчетной документации по организации питания обучающихся	1 раз в месяц	Ильина Е.Н., ответственная по питанию
7.	Контроль организации питания: 7.1 Бракераж готовой продукции; 7.2 Наличия суточных проб; 7.3 Контроль за выполнением сроков накрытия столов; 7.4 Контроль наличия в достатке необходимого кухонного инвентаря и посуды; 7.5 Контроль за соблюдением гигиены на рабочем месте работниками столовой; 7.6 Контроль веса порций	постоянно	члены бракеражной комиссии Александров М.Ф., медицинский работник
8.	Культура питания учащихся. Контроль организации приема пищи, соблюдение графика выдачи пищи, выполнение учащимися санитарно-гигиенических требований	постоянно	члены бракеражной комиссии, дежурные Учителя, классные руководители
9..	Контроль работы технологического оборудования	постоянно	Филичкин Е.В., зам. директора по АХЧ
10.	Ведение отчетной документации	постоянно	Ильина Е.Н., ответственная по питанию

11.	<p>Мероприятия по охвату бесплатным горячим питанием учащихся льготных категорий: - сбор документов, отчеты</p> <p>- Мероприятия по охвату горячим питанием учащихся 5-10 классов за родительские средства:</p> <p>- разъяснительная работа среди родителей учащихся в рамках родительских собраний, лекториев ;</p> <p>- Анкетирование учащихся по вопросам питания в школьной столовой;</p>	<p>Ежемесячно</p> <p>По плану родительского лектория</p>	<p>● Ильина Е.Н., ответственная по питанию</p> <p><i>Пуренарова ИИ -</i></p>
12.	<p>Организация мероприятий, направленных на предупреждение инфекционных заболеваний, кишечных отравлений:</p> <p>- Уроки «Азбука здорового питания»;</p> <p><i>- Разговор с прививочными кабинетами (курс)</i></p> <p>- рейды «Чистые руки».</p>	<p>1 раз в месяц</p> <p>постоянно</p>	<p>Классные руководители Александров М.Ф., медицинский работник, члены бракеражной комиссии</p>