

Утверждаю

Директор школы Русова Н.Н.

**План мероприятий по усилению контроля за организацией питания
в МКОУ Вигская средняя общеобразовательная школа**

№	мероприятие	Срок исполнения	ответственный
1.	Разработать план мероприятий по усилению контроля за организацией питания в МКОУ Вигская СОШ	сентябрь	Директор школы
2.	Рассматривать вопросы питания на совещаниях при директоре и родительских собраниях.	1 раз в месяц	Директор школы
3.	Разработать перспективный план по оснащению пищеблока необходимым оборудованием в соответствии с СанПиНом	сентябрь.	Директор школы
4.	Организовать ежедневный контроль за организацией горячего питания в с привлечением родительской общественности	постоянно	Директор школы
5.	Использовать при организации питьевого режима бутылированную воду	постоянно	Директор школы
6.	Обеспечить необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья обучающихся	постоянно	Директор школы
7.	Обеспечить неукоснительное соблюдение утвержденных рационов питания (циклических меню) в части номенклатуры пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, предназначенных для формирования рациона питания обучающихся и воспитанников; не допускать использование пищевых продуктов, запрещенных санитарными правилами.	Постоянно	Директор школы
8.	Обеспечить контроль за недопущением использования в период после 1 марта овощей урожая прошлого года при приготовлении блюд без тепловой обработки	Постоянно	Директор школы
9	Соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и	Постоянно	Директор школы

	указанные в документах, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продуктов.		
10	Обеспечить регулярную проверку условий транспортировки и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья ,а также соблюдения сроков годности пищевых продуктов, особенно доставляемых перед выходными и праздничными днями	постоянно	Директор школы
11	Выполнять обработку продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания.	постоянно	Работники пищеблока
12	Не допускать прием и использование продукции без сопроводительных документов, предусмотренных нормативно-правовыми актами (ветеринарных свидетельств и справок, сертификатов соответствия, удостоверений качества и безопасности), без ветеринарных клейм, маркировки, позволяющих идентифицировать продукцию и определить ее происхождение.	постоянно	Директор школы Работники пищеблока
13	Осуществлять прием на работу лиц только при наличии допуска по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку.	постоянно	Директор школы
14	Не допускать до работы работников, имеющих признаки кишечных инфекций, гнойничковых заболеваний кожи, воспалительные заболевания верхних дыхательных путей, ожоги или порезы (к работе такие лица могут быть допущены только после выздоровления и заключения врача)	постоянно	Директор школы
15	Создать условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены; обеспечить контроль за соблюдением персоналом правил личной гигиены;	постоянно	Директор школы