

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор НВОН №32

Анна НІЖНІКОВА

2023р.

149698

01



План роботи

Ради по харчуванню

в комунальному закладі “Навчально-виховне об’єднання №32,

спеціалізована загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів,

позашкільний центр “Школа мистецтв” Кіровоградської міської ради

Кіровоградської області”

на 2023-2024 навчальний рік

Зміст роботи

Відповідальний

Примітка

1. Визначення складу ради

2. Розподіл обов’язків членів Ради з харчування.

3. Складання плану роботи Ради.

4. Дотримання санітарно-гігієнічних норм до організації харчування:

-санітарно-технічний стан харчоблоку: наявність гарячого та холодного

водопостачання, справність та достатність технологічного

обладнання, вентиляції, освітлення;

- санітарний стан приміщень їдальні, буфету;

Директор

Голова Ради

Члени Ради

Члени Ради

Наказ

Акт №1

Місяць

Вересень

	<p>-дотримання санітарних вимог миття та зберігання посуду, наявність інструкцій</p> <p>- запаси мочочих та дезинфікуючих засобів, умови зберігання</p> <p>5. Організація харчування. Поновлення документації та довідок учнів пільгових категорій</p>	Соц.педагог	Наказ
Жовтень	<ol style="list-style-type: none"> 1. Санітарний стан холодильного обладнання. Дотримання товарного суцільства. 2. Санітарний стан харчоблоку та допоміжних приміщень. 3. Дотримання технологій приготування страв. 4. Видача готових страв, дотримання вимог. 	Члени Ради	Акт№2
Листопад	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дотримання норм закладки та виходу готової продукції. 2. Відповідність норм порціонування.Ваговий контроль порцій. 3. Дотримання технологій приготування страв. 4. Дотримання режиму харчування, правил поводження з харчовими відходами. 5. Культиура харчування учнів. 6. Дотримання вимог зберігання мочочих та дезинфікуючих засобів 	Члени Ради	Акт№3 Протокол засідання
Грудень	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ведення документації з питань організації харчування 2. Якість продуктів харчування. 3. Перевірка маркування отриманих продуктів харчування 4. Звіт роботи за I семестр 	Члени Ради Голова Ради	Акт№4 Інформація на нараду
Січень	<ol style="list-style-type: none"> 1. Умови зберігання продукції та утилізації залишків. 2. Санітарний стан холодильного обладнання. 3. Дотримання технологій приготування страв. 4. Відповідність приготованих страв до примірного добового меню. 5. Стан організації дієтичного харчування. 	Члени Ради	Акт№5
Лютий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дотримання гігієнічних вимог персоналу. 2. Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку та допоміжних приміщень. 3. Забезпечення мочочими, дезінфекційними засобами 4. Дотримання технологій харчування. 	Члени Ради	Акт №6 Протокол засідання

	<p>5.Робочий стан витяжної вентиляції на харчоблоці</p> <p>6.Зняття добових проб.</p> <p>7.Видача готових страв, дотримання вимог.</p>		
Березень	<p>1.Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку та допоміжних приміщень</p> <p>2.Дотримання термінів реалізації продуктів.</p> <p>3.Відповідність приготованих страв до примірного добового меню.</p> <p>4.Дотримання вимог харчування для дітей пільгових категорій.</p> <p>5.Ведення документації з питань харчування.</p> <p>6.Перевірка стану столового посуду.</p> <p>7.Стан інвентарю для прибирання.</p>	Члени Ради	Акт №7
Квітень	<p>1.Виконання режиму роботи їдальні, дотримання санітарних норм.</p> <p>2.Забезпеченість обладнанням посудом, кухонним інвентарем, спецодягом.</p> <p>3.Маркування та використання за призначенням.</p> <p>4.Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку та допоміжних приміщень.</p> <p>5.Санітарний стан холодильного обладнання.</p> <p>6.Умови зберігання продукції та утилізація залишків..</p> <p>7.Дотримання технологій приготування страв.</p>	Члени Ради	Акт №8
Травень	<p>1. Дотримання кухарями технологічних карток під час приготування їжі.</p> <p>2. Видача готових страв. Дотримання вимог</p> <p>3. Дотримання правил поводження з харчовими відходами.</p> <p>4. Гігієна персоналу</p>	Члени Ради Голова Ради	Акт №9 Протокол засідання Інформація на педраду