

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МКОУ ЦАМР «ООШ с. Тюли»
 В.Н. Тычко
 Приказ от 31.08.2021 года № 90-О



**ПЛАН
 мероприятий по организации питания
 на 2021-2022 учебный год**

Мероприятия	Ответственные	Сроки
1	2	3
1. Строго соблюдать денежные и натуральные нормы при расходовании бюджетных средств, утверждённых сметой расходов на текущий год. Вести строгий учёт	Кладовщик Фельдшер ФАП	постоянно
2. Применять в организации питания детей дошкольного возраста разработанные технологические и калькуляционные карты при разработке ежедневного меню и приготовлении блюд в строгом соответствии с указанными в них нормой закладки сырья и выходом готовой продукции на одну порцию с учётом необходимых требований, предъявляемых к питанию детей в ОУ, технологией приготовления блюд	Повар Фельдшер ФАП	постоянно
3. Руководствоваться при организации питания детей нормативными документами	Повар Фельдшер ФАП	постоянно
4. Обеспечить оснащение пищеблока необходимым технологическим оборудованием и инвентарём, столовой посудой, спецодеждой в соответствии с действующими нормами; обеспечивать в пищеблоках необходимые санитарно-технические требования (освещение, отопление, наличие горячей и холодной воды; обеспечивать содержание помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарными правилами; соблюдение ежедневного санитарного контроля, своевременный текущий и капитальный ремонт и т.д.); соблюдать и контролировать санитарный режим мытья посуды.	Директор Кладовщик Повар	
5. Строго соблюдать требования правил личной гигиены сотрудников, сроки происхождения обязательных медицинских осмотров в соответствии с действующими приказами и инструкциями, контроль за соблюдением сроков происхождения обязательных медицинских профилактических осмотров и продлением личных медицинских книжек. Следить за своевременным оснащением пищеблока аптечками, набором медикаментов для оказания первой помощи.	Повар Фельдшер ФАП	постоянно

6. Контроль за правильностью составления меню и соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил на пищеблоке. Обеспечить ежедневный контроль за качеством готовой пищи с занесением записи в бракеражный журнал.	Директор Фельдшер ФАП Бракеражная комиссия	постоянно
7. Круглогодично проводить с-витаминизацию первых или третьих готовых блюд.	Кладовщик	постоянно
8. Привлекать родительский комитет к осуществлению контроля за работой пищеблока и оказанию помощи в организации питания обучающихся.	Директор	1 (один) раз в квартал
9. Осуществлять контроль: за своевременной доставкой, качеством и хранением продовольственных товаров, обеспечивать соблюдение установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов	Директор Фельдшер ФАП Кладовщик Повар	постоянно
10. Проводить работу по пропаганде гигиенических основ питания среди родителей, педагогического и работы обслуживающего персонала.	Фельдшер ФАП	По плану работы
11. Укомплектовывать пищеблок квалифицированными поварами.	Директор Повар	постоянно
12. Рационально использовать денежные средства на приобретаемые продукты питания, отслеживая стоимость продукции, предлагаемой поставщиками продуктов питания	Директор Специалист в сфере закупок	постоянно