

Утверждаю

директор ГБОУ ЦО № 167

Н.А.Чупина

«30» августа 2023г

**ПЛАН РАБОТЫ
Совета по питанию на
2023 -2024 учебный год**

№ П/П	Обсуждаемые вопросы	Ответственный исполнитель	Срок	Отметка о выполнении
1	3	4	5	6
1.1	<p>Обсуждение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - состав совета по питанию и его утверждение; - план работы на 2023/2024 учебный год; - ведение обязательной документации по организации питания в согласно требованиям, Санитарно - эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; - организация общественного контроля за питанием в СП ОДО; - снабжение продуктов (заключение Контрактов с Поставщиками). 	<p>Мармыш И.Б.- заведующий СП ОДО</p> <p>Шавленок Л.И ответственный за питание</p> <p>Стужук О.В- зав.хозяйством</p>	Август- сентябрь	
1.2	<ul style="list-style-type: none"> - Отчет о выполнении 10 – дневного меню; - Организация питания детей в группах: - соблюдение контрольных порций; - сервировка стола; - воспитание культурно-гигиенических навыков. <p>-Ведение документации на пищеблоке</p> <ul style="list-style-type: none"> - Анализ работы оборудования пищеблока . Ознакомление с актами обслуживающих организаций (на основе принципов ХАССП) - Анализ безопасности и качества продуктов (на основе принципов ХАССП) 	<p>Дехтярь Я.Н - шеф-повар Бенько А.В - зам.заведующего Викентьева Н.Э – воспитатель Ардашникова Н.И - воспитатель Стужук О.В – зав. Хозяйством Мармыш Т.Б- заведующий СП ОДО</p>	ноябрь	
1.3.	<ul style="list-style-type: none"> -Анализ работы за первое полугодие 	<p>Мармыш И.Б – заведующий СПОДО</p>	январь	

	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ работы пищеблока - Анализ организации питания в группах - Анализ опроса родителей - Анализ работы оборудования пищеблока . <p>Ознакомление с актами обслуживающих организаций (на основе принципов ХАССП)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Анализ безопасности и качества продуктов (на основе принципов ХАССП) 	<p>Стужук О.В – заведующий хозяйством</p> <p>Бенько А.В зам.заведующего</p> <p>Шавленок Л.И – ответственный за питание</p> <p>Мармыш И.Б – заведующий СПОДО</p>		
1.4.	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение сроков реализации продуктов; - Выполнение норм; -Выполнение санэпидтребований; - Соблюдение техники приготовления пищи (правильность и своевременность выдачи закладки продуктов на пищеблоке) - Анализ работы оборудования пищеблока . <p>Ознакомление с актами обслуживающих организаций (на основе принципов ХАССП)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Анализ безопасности и качества продуктов (на основе принципов ХАССП) 	<p>Кладовщик</p> <p>Дехтярь Я.Н Шеф-повар</p> <p>Стужук О.В – зав. Хозяйством</p> <p>Шавленок Л.И – ответственный за питание</p> <p>Мармыш И.Б – заведующий СПОДО</p>	март	
1.5.	<ul style="list-style-type: none"> - Итоги работы Совета по питанию за 2023/2024 год - Анализ результатов контроля. - Основные задачи на 2024/2025 год. -Подготовка к организации работы летом. - Анализ эффективности системы ХАССП по результатам внутренних проверок 	<p>Шавленок Л.И – ответственный за питание</p> <p>Мармыш И.Б – заведующий СПОДО</p> <p>Стужук О.В – зав. Хозяйством</p> <p>Мармыш И.Б – заведующий СПОДО</p>	май	