

ПЛАН РОБОТИ РАДИ ПО ХАРЧУВАННЮ
НВО «Школа-ліцей №19» на 2021-2022 навчальний рік

Місяць	Зміст роботи	Відповідальний	Примітка
Вересень	1. Визначення складу ради 2. Розподіл обов'язків членів Ради з харчування. 3. Складання плану роботи Ради. 4. Контроль виходу готової продукції до меню-розкладки. 5. Поновлення документації та довідок учнів пільгових категорій	Директор Голова Ради Члени Ради Члени Ради Голова Ради	Наказ Протокол Акт Наказ
Жовтень	1. Дотримання норм закладки та виходу готової продукції 2. Зберігання продуктів в коморі тривалого зберігання. 3. Дотримання кухарями технологічних карток під час приготування їжі. 4. Перевірка санітарно-технічного стану харчоблоку: наявність холодного та гарячого водопостачання, справність та достатність технологічного обладнання та приточно – витяжної вентиляції, освітлення, зберігання інвентарю, наявність графіку прибирання	Члени Ради Члени Ради Члени Ради Голова Ради	Акт Акт Акт Інформація на нараду
Листопад	1. Дотримання норм закладки та виходу готової продукції. 2. Перевірка наявності миючих та дезінфікуючих засобів, дотримання вимог їх збереження та використання, сертифікат якості. 3. Дотримання правил поведінки з харчовими відходами.	Члени Ради Члени Ради Члени Ради	Акт Інформація на нараду Акт

Грудень	1. Перевірка відповідності виходу готової продукції до меню-розкладки та якість готових блюд 2. Поновлення документації та довідок учнів пільгових категорій 3. Організація харчування дітей пільгових категорій у 2022 р.	Члени Ради Голова Ради Директор	Акт Інформація на нараду Наказ
Січень	1. Дотримання норм закладки та виходу готової продукції. 2. Перевірка ведення документації з організації харчування учнів у закладі відповідальними особами. 3. Моніторинг дотримання норм зберігання добових проб.	Члени Ради Члени Ради Члени Ради	Акт Акт Інформація на нараду
Лютий	1. Дотримання норм закладки та виходу готової продукції. 2. Створення умов для збереження продуктів, стан технологічного, холодильного обладнання на харчоблоці. 3. Дотримання санітарно-епідеміологічного режиму на харчоблоці. Дотримання правил особистої гігієни працівниками харчоблоку.	Члени Ради Члени Ради Члени Ради	Акт Інформація на нараду Акт
Березень	1. Дотримання норм закладки та виходу готової продукції. 2. Перевірка наявності термометрів (фактична температура) та дотримання відповідного температурного режиму у холодильному обладнанні. 3. Перевірка стану комори для зберігання продуктів.	Члени Ради Члени Ради Члени Ради	Акт Акт Акт
Квітень	1. Дотримання норм закладки та виходу готової продукції. 2. Перевірка наявності картотеки технологічних карток, карток - розкладок, її відповідність з меню-вимогою. 3. Моніторинг дотримання норм зберігання добових проб.	Члени Ради Члени Ради Члени Ради	Акт Акт Інформація на нараду

Травень	1. Дотримання норм закладки та виходу готової продукції. 2. Дотримання кухарями технологічних карток під час приготування їжі. 3. Дотримання правил поводження з харчовими відходами.	Члени Ради Члени Ради Члени Ради	Акт Акт Акт
---------	---	--	-------------------