

УТВЕРЖДЕНО
приказом
директора ГБОУ ООШ № 11
г. Новокуйбышевска
№ 202-од от 11.09.2025 года
_____/Н.Б. Левина

План работы комиссии

По проверке за организацией горячего питания

В ГБОУ ООШ №11 г. Новокуйбышевска

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Контроль за ежедневным меню на соответствие нормам, калорийности блюд в соответствии с сезонными меню утвержденными ФШП	Члены комиссии	Постоянно
2.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Соблюдение графика уборок помещения пищеблока.	Члены комиссии	Постоянно
3.	Органолептическая оценка блюд с составлением чек-листа по результатам контроля.	Члены комиссии	В соответствии с графиком
4.	Контроль взвешивания порций, наличие контрольной порции. Сроки реализации продуктов.	Члены комиссии	В соответствии с графиком
5.	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки, кухонный инвентарь). Проверка качества используемой посуды на сколы и т.д.	Члены комиссии	Постоянно
6.	Маркировка уборочного инвентаря. Маркировка используемой посуды при приготовлении пищи.	Члены комиссии	В соответствии с графиком

Директор ГБОУ ООШ 11

г.Новокуйбышевска

Ответственный за организацию питания

Н.Б.Левина

Н.А.Коренченко