

*Отчет пищевой комиссии
2021 – 2022г.*

Андреева А.В.

Сентябрь:

Утверждение плана работы на год и графиков контроля.

Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции. Наличие договоров с поставщиками продуктов питания. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.



Сабурова А.В.
Кокушина Н.В.
Андреева Д.В.
Овчинникова Т.С.
Андреева А.В.

Октябрь ::

Контроль качества и безопасности выпускаемой готовности продукции. Организация питания в группах: соблюдение графика питания, культура обслуживания, санитарное состояние столовой. Соблюдение питьевого режима в группах.



Сабурова А.В.
Овчинникова Т.С.
Андреева А.В.

Ноябрь:

Контроль за соблюдением режима питания и гигиена приема пищи обучающихся.



Сабурова А.В.
Овчинникова Т.С.
Андреева А.В.



Декабрь:

Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).



Сабурова А.В.
Кокушина Н.В.
Андреева Д.В.
Андреева А.В.

Январь:

Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственные, склады, подсобные), инвентаря и оборудования. Соблюдение личной гигиены персоналом.



Сабурова А.В.
Кокушина Н.В.
Андреева Д.В.
Андреева А.В.

Февраль:

Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок производственного сырья и пищевых продуктов.



Сабурова А.В.
Овчинникова Т.С.
Андреева А.В.