

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора МБОУ «Барабинская основная общеобразовательная школа им. Героя Советского Союза И.И. Черепанова» №72-0д от 01.06.2020

ПЛАН РАБОТЫ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

МБОУ «Барабинская основная общеобразовательная школа имени героя Советского Союза Ивана Ивановича Черепанова»
на 2020 – 2021 учебный год.

Цель: Обеспечить сбалансированным, качественным, горячим питанием учащихся.

Задачи:

1. Увеличение количества питающихся в школьной столовой, доведение показателей до 100%.
2. Улучшение качества питания за счет внедрения новых технологий, витаминизации.

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственный
Нормативно – правовое обеспечение			
1.	Пополнять банк технологических карт	В течение года	Шеф - повар
2.	Заклучить договоры с поставщиками	Сентябрь	Директор школы,
3.	Обеспечить наличие сертификатов	В течение года	Шеф - повар
4.	Составить схему снабжения	Сентябрь	Шеф - повар
Соблюдение санитарно – гигиенических требований			
5.	Организация прохождения медицинских осмотров согласно графику	В течение года	Шеф - повар
6.	Проведение мероприятий по дератизации	В течение года	Шеф - повар
7.	Соблюдение санитарно – гигиенических требований при обработке посуды, продуктов питания в технологическом процессе	В течение года	Шеф - повар
8.	Проведение санитарных дней	1 раз в месяц	Шеф - повар
Организационные вопросы			

9.	Вести контроль за своевременной поставкой продуктов	В течение года	Шеф - повар
10.	Составление ежедневного и еженедельного меню	В течение года	Шеф - повар
11.	Ведение бракеражного журнала, журнала скоропортящейся продукции	В течение года	Шеф - повар
Внедрение новых технологий организации школьного питания			
12.	Проведение тематических дней: овощных, фруктовых, мясных, рыбных.	В течение года	Шеф - повар
13.	Организация питания: введение комплексных обедов	В течение года	Шеф - повар
Проведение витаминизации			
14.	Использование йодированной соли, витаминизация блюд	В течение года	Шеф - повар
15.	Включение в меню напитков «Золотой шар», натуральных соков, фруктов, овощей, салатов	В течение года	Шеф - повар
Повышение квалификации работников			
16.	Курсовая подготовка для поваров	В течение года	Шеф - повар
17.	Самообразование	В течение года	Шеф - повар
Организация контроля			
18.	Организация проверок столовой членами профкома	В течение года	Профком
19.	Организация проверок столовой родительским комитетом	В течение года	Родительский комитет
20.	Ежедневное снятие проб дежурным учителем	В течение года	Дежурный учитель
21.	Отчёт о работе столовой	Январь, май	Шеф - повар