

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ СОШ № 73

_____ Л.Е. ШЕВЧУК

П Л А Н
мероприятий по организации школьного питания на 2016/2017 учебный год
в МАОУ «СОШ №73 г. Челябинска»

№ П/П	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственные
1.	Создание и корректировка нормативной базы по организации питания, контроль за выполнением нормативных документов.	Ежегодно	Шевчук Л.Е., директор Еремеева Е.Ю., шеф-повар
2.	Создание бракеражной комиссии.	Ежегодно сентябрь	Шевчук Л.Е., директор
3.	Обсуждение вопросов организации питания, пропаганда основ рационального питания с: - учителями; - родителями; - работниками пищеблока.	Ежегодно 1 раз в четверть Ежемесячно	Кл. руководители, Шевчук Л.Е., директор
4.	Организация питания детей из малообеспеченных семей, детей с нарушениями здоровья.	Ежемесячно	Островская М.В., социальный педагог
5.	Анализ охвата горячим питанием по классам, информация – директору.	Ежемесячно	Еремеева Е.Ю., шеф-повар Васильева Т.И., зам. директора по УВР
6.	Учет поступления денежных средств от родителей и бюджета, оформление необходимой документации, контроль за их целевым использованием.	1 раз в месяц	Полуяхтова Л.В., гл. бухгалтер, Колосова Т.А., бухгалтер
7.	Обеспечение материальной базы пищеблока.		
7.1.	Ремонт (текущий)	Ежегодно	Еремеева Е.Ю., шеф-повар
7.2.	Ремонт технологического оборудования	По мере необходимости	Еремеева Е.Ю., шеф-повар
7.3.	Приобретение: Пароварочный шкаф Посуда Электрическая плита	2013 – 2014 уч. год	Шевчук Л.Е., директор, Чернышева Н.Г., зам. директора по АХР, Еремеева Е.Ю.,
8.	Увеличение ассортимента блюд и буфетной продукции.	Постоянно	Еремеева Е.Ю., шеф-повар Курбатова О.В., буфетчица
9.	Витаминация питания	Постоянно	Фельдшер поликлиники № 9
10.	Контроль за установлением предельно-допустимых наценок на поступающую продукцию.	Постоянно	Полуяхтова Л.В., гл. бухгалтер
11.	Контроль за условиями хранения и соблюдением сроков реализации продуктов.	Ежедневно	Закирова А.С., фельдшер
12.	Контроль за формированием цены, которая не должна	2 раза в месяц	Успанова Н.С.,

	превышать средние розничные цены ЕТО по Челябинской области по набору основных продуктов питания ЕТО.		бухгалтер
13.	Контроль за технологией приготовления блюд, качеством готовых блюд и выдачей их детям.	Ежедневно	Бракеражная комиссия
14.	Контроль за санитарным режимом пищеблока, соблюдением санитарно-гигиенических правил.	Ежедневно	Фельдшер поликлиники № 9 Еремеева Е.Ю., шеф-повар
15.	Ведение медицинской документации по организации питания.	Постоянно	Фельдшер поликлиники № 9 Еремеева Е.Ю., шеф-повар
16.	Организация дежурства учителей и учащихся в столовой.	По графику	Васильева Т.И., зам. директора по УВР
17.	Ведение отчетной документации перед РУО по вопросам питания.	1 раз в месяц	Успанова Н.С., бухгалтер

Заместитель директора по УВР

Т.И. ВАСИЛЬЕВА