

«Утверждаю» _____
Директор ИДДИ №2 Т.В Семенова
_____ 2019г.

ПЛАН РАБОТЫ НА МАРТ

Кухня - столовая

○ – проведено без замечаний

○ – проведено с учетом предложений

○ – не проведено

№	Содержание работы	Срок	Ответственные	Оценка контроля эффективности проведения работы
1	Совместная работа с администрацией психолого-педагогического отделения по оказанию услуг об организации приёма пищи	Ежедневно	Зам. директора по РВР Кучумова Н.Г., Шеф-повар Бычкова Н.С.	
2	Оценка качества работы сотрудников кухни-столовой за месяц	Вторая половина месяца	Шеф – повар Бычкова Н.С.	
3	Работа с журналами по ХАССП	Ежедневно	Шеф – повар Бычкова Н.С.	
4	Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке	Ежедневно	Шеф – повар Бычкова Н.С.	
5	Контроль качества мытья посуды	Ежедневно	Шеф – повар Бычкова Н.С.	
6	Исправность холодильного и технологического оборудования	Первая половина месяца	Шеф – повар Бычкова Н.С., зам по АХЧ- Богданов А.Ф.	
7	Дезинфицирующие мероприятия	Вторая половина месяца	Шеф – повар Бычкова Н.С.	
8	Предоставление информации на сайт учреждения	Первая половина месяца	Шеф – повар Бычкова Н.С.	
9	Работа с бухгалтером (списание боя посуды)	Конец месяца	Шеф – повар Бычкова Н.С. Бухгалтер Филаненко А.В.	
10	Контроль санитарного состояния СанПин	Ежедневно	Шеф – повар Бычкова Н.С.	
11	Персональный контроль за санитарным состоянием оборудования	Ежедневно	Шеф – повар Бычкова Н.С.	
12	Определение заданий цехам, участкам, персоналу	В течение месяца	Шеф – повар Бычкова Н.С.	
13	Контроль проведения генеральной уборки на пищеблоке	Первая половина месяца	Шеф – повар Бычкова Н.С.	