

«Утверждаю»

Директор ИЦСР «БАГРАТИОН»

В.В. Семенова

2026г.

ПЛАН РАБОТЫ НА ИЮЛЬ Кухня – столовая

№	Содержание работы	Срок	Ответственные
1	Совместная работа с администрацией психолого-педагогического отделения по оказанию услуг об организации приёма пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю зам. дир. по РВР Косиченко Л.Е., Шеф-повар Бычкова Н.С.
2	Предоставление информации на сайт учреждения и сайт bus.gov.ru	Последняя неделя месяца	Шеф – повар Бычкова Н.С.
3	Оценка качества работы сотрудников кухни-столовой за месяц	Вторая половина месяца	Шеф – повар Бычкова Н.С.
4	Работа с документацией (тебель, докладная)	В течении месяца	Шеф – повар Бычкова Н.С.
5	Персональный контроль за санитарным состоянием оборудования	Ежедневно	Шеф – повар Бычкова Н.С.
6	Контроль санитарного состояния СанПин	Ежедневно	Шеф – повар Бычкова Н.С.
7	Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке	Ежедневно	Шеф – повар Бычкова Н.С.
8	Контроль качества мытья посуды	Ежедневно	Шеф – повар Бычкова Н.С.
9	Работа с журналами по ХАССП	Ежедневно	Шеф – повар Бычкова Н.С.
10	Контроль проведения генеральной уборки на пищеблоке	Первая половина месяца	Шеф – повар Бычкова Н.С.
11	Работа с бухгалтером (списание боя посуды)	Конец месяца	Шеф – повар Бычкова Н.С. Бухгалтер Филоненко А.В.
12	Подготовка помещения к производственному контролю	1 раз в квартал	Шеф – повар Бычкова Н.С., диет. сестра - Музыкина А.А.
13	Исправность холодильного и технологического оборудования	Первая половина месяца	Шеф – повар Бычкова Н.С., зам. по АХР-
14	Дезинфицирующие мероприятия	Вторая половина месяца	Шеф – повар Бычкова Н.С., зам. по мед.части
15	Размещение информации на стенд «полезные свойства рыбы и рыбной продукции»	Первая половина месяца	Шеф – повар Бычкова Н.С., диет. сестра - Музыкина А.А.
16	Контроль за правильностью закладки основных продуктов в соответствии с нормами	Ежедневно	Ответственная комиссия
17	Взаимодействие с педагогами и воспитанниками в кормлении и сервировке стола	Ежедневно	Повара, официанты