

Утверждаю

Директор МБОУ «Таборская ООШ»

Е.В.Головкова /

Приказ № 226 от 01.09.2023

**План - график  
работы комиссии по осуществлению контроля  
за организацией и качеством питания обучающихся  
на 2023-2024 учебный год**

Основные направления деятельности комиссии:

1. Оказывает содействие администрации школы в организации питания.
2. Осуществляет контроль:
  - за организацией здорового питания,
  - за организацией обслуживания учащихся горячим питанием,
  - за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции,
  - за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню,
  - за качеством готовой продукции,
  - за санитарным состоянием пищеблока и посуды,
  - за соблюдением графика работы столовой и буфета,
  - за обогащением рациона питания микронутриентами,
  - за организацией питьевого режима.
3. Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания учащихся.
4. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди учащихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
5. Привлекает родительскую общественность школы к организации и контролю за питанием.

№ п/п	Направление работы	Сроки
1	Проверка организации питания. (Соблюдение графика работы столовой, графика дежурства учителей, приказ об организации питания обучающихся, списки детей, нуждающихся в бесплатном питании, документы, подтверждающие статус семьи). Соблюдение личной гигиены учащимися перед приемом пищи. Культура.-.;питания учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований, профилактика инфекционных заболеваний в условиях COVID -19. Рассмотрение и утверждение плана работы комиссии на 2023/2024 учебный год	Сентябрь
2	Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой. Санитарное состояние обеденного зала, кухни, подсобных помещений. Соблюдение личной гигиены работниками столовой и обеспечение их спецодеждой. Анализ качества ведения документации на пищеблоке. Заполнение журнала бракеража готовой и скоропортящейся продукции, журнала гигиенического, учета температурного режима холодильного оборудования и журнала температуры и влажности складских помещений.	Октябрь

3	Проверка качества готовой продукции. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи. Контроль качества поступающей продукции, условия ее хранения и сроки ее реализации.	Ноябрь
4	Суточная проба. Проверка наличия посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря. Осуществление контроля условий транспортировки продуктов питания поставщиками. Контроль закладки продуктов питания. О результатах проведенной работы по организации питания учащихся. Работа классного руководителя по организации горячего питания в классе. Проведение влажной уборки помещений и санитарно-технического оборудования с применением моющих и дезсредств.	Декабрь
5	Проверка соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Качество готовой продукции: температура готовых блюд, весовое соответствие блюд, вкусовые качества готового блюда. Контроль за качеством питания. Соблюдение товарного соседства в кладовых и холодильных камерах. Санитарное состояние пищеблока.	Январь
6	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню. Проверка наличия посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря. Культура обслуживания детей в столовой.	Февраль
7	Контроль за полновесностью отпускаемых блюд, температура режима при раздаче пищи. Выполнение сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов питания. Проверка работы технологического и холодильного оборудования.	Март
8	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному, перечню и производственным мощностям пищеблока. Наличие моющих и дезинфицирующих средств и качество мытья посуды. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Апрель
9	Меры по развитию и обновлению материально-технической базы пищеблока и столовой. О результатах проведенной работы по организации питания учащихся. Проведение мониторинга отношения учащихся и родителей к организации горячего питания. Анкетирование родителей и учащихся.	Май