

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ СОШ №87

« И.Ю. Елизарова »

« сентябрь » 2024 г.

ПЛАН РАБОТЫ

комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2024 - 2025 учебный год

Цель:

• Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличению охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

- Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся, установленных администрацией города.
- Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей).
- Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы.
- Повышение культуры питания.
- Обеспечение санитарно- гигиенических норм безопасности питания.
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
3.	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
4.	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
5.	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии

6.	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Зав. столовой, мед.работник.
7.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
8.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
9.	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
10.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
11.	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Шеф-повар, мед.работник.
12.	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
13.	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
14.	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
15.	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии