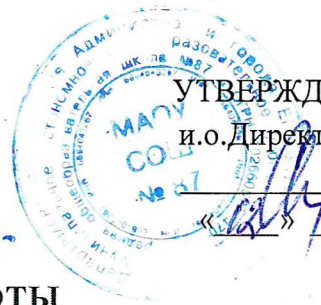


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ЕКАТЕРИНБУРГА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 87
620085, г. Екатеринбург, ул. Ферганская, 22, ИНН/КПП 6664043267/667901001
тел/факс (343)210-64-45, e-mail 87fergana@mail.ru



УТВЕРЖДАЮ:

и.о. Директора МАОУ СОШ №87

А.М. Притчина

« 22 » 09 . 2025 г.

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся на 2025 - 2026 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	Отметка о выполнении
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	Члены комиссии, 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	