Шульга Вера Владимировна
Подписан: Шульга Вера Владимировна
DN: C=RU, OU=директор, O="МБОУ ""ООШ № 14 для учащихся с ОВЗ""", CN=Шульга Вера Владимировна, E=shkolanomer14@yandex.ru
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: 22011970
Дата: 2023-11-28 16:02:00
Foxit Reader Версия: 9.0.0

Приложение № 2
к приказу № _____от 31 августа 2023 г.

ПЛАН РАБОТЫ
КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
на 2023 - 2024 учебный год

Система организации питания в школе славит перед собой следующие задачи:

— обеспечить учащимся полноценное горячее питание:
— следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
— прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
— развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни:
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.
- контроль за качеством готовой продукции.

№ п/п	НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ	СРОКИ
	I четверть	
1	1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока, выполнением рекомендаций Роспотребнадзора в условиях коронавирусной инфекции. 2. Организация родительского контроля (выходной производственный контроль).	**Сентябрь**
2	1. Проверка соблюдения графика работы буфета, столовой, графика приема пищи. 2. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль).	**Октябрь**
	II четверть	
3	1. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. 2. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль).	**Ноябрь**
4	1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой. 2. Проверка качества готовой продукции.	**Декабрь**
	III четверть	
5	1. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.	**Январь**
6	2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	**Февраль**
7	3. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль).	**Март**
	IV четверть	
8	1. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. 2. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль).	**Апрель**
9	1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой.	**Май**

Председатель комиссии: Колесникова Н.Л.