

**ПЛАН РАБОТЫ
КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
НАД ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
НА 2024 – 2025 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;
 - обеспечить комплекс профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил как действующей составляющей предупреждения распространения COVID-19 и других инфекционных заболеваний и пищевых отравлений;
 - сохранить здоровье обучающихся;
 - контроль над качеством готовой продукции.

№ п/п	НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ	СРОКИ
I четверть		
1	1. Контроль над соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие медицинских книжек, опрятность, чистота одежды). 2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей.	Сентябрь
2	1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой. 2. Входной производственный контроль при закладке продуктов.	Октябрь
II четверть		
3	1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль). 2. Контроль над санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	Ноябрь
4	1. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом. 2. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Декабрь
III четверть		
5	1. Проверка выполнения требований СанПин. к санитарному состоянию и содержанию помещений; <ul style="list-style-type: none">➤ режиму уборки и дезинфекции;➤ порядку мытья столов и кухонной посуды;➤ отбору и хранению суточных проб.	Январь
6	1. Проверка соблюдения графика работы буфета, столовой, графика приема пищи. 2. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль).	Февраль
7	1. Проверка соблюдения правил использования овощей урожая прошлого года. 2. Проверка наличия весового оборудования, плана и документов его проверки; срока годности предлагаемой продукции; 3. Соблюдения питьевого режима; соблюдения условий и способов хранения отходов.	Март
IV четверть		
8	1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль).	Апрель
9	1. Проверка санитарного состояния помещений столовой в период подготовки к работе летнего оздоровительного лагеря.	Май