Утверждаю:

Директор МОУ СОШ №15

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Маслова И.Г.

ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ

# ОБЩЕСТВЕННОГО РОИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ МОУ СОШ № 15 НА 2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОД

**Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:**

- Обеспечить обучающимся полноценное горячее питание;

- Следить за калорийностью и сбалансированностью питания;

- Прививать обучающимся навыки здорового образа жизни.

|  |  |
| --- | --- |
| Направление работы | Сроки |
| 1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды).  2. Проверка соблюдения графика работы столовой | Сентябрь-ноябрь |
| 1. Организация и проведение опроса обучающихся по улучшению работы столовой, выполнение требований по соблюдению Сан ПиН.  2. Входной производственный контроль при закладке продуктов. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом | Декабрь-февраль |
| 1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль)  2. Контроль санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами). Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Май |