

УТВЕРЖДЕН

приказом директора МКОУ СОШ пос. Усть-Люга
№ 71 от 01.09.2022

**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
на 2022 – 2023 учебный год**

Система организации питания в школе ставит 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.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
<ol style="list-style-type: none">1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды);2. Наличие нормативно-технической и технологической документации;3. Соблюдение примерного меню.	1 четверть
<ol style="list-style-type: none">1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой;2. Гигиена приема пищи;3. Входной производственный контроль при закладке продуктов	2 четверть
<ol style="list-style-type: none">1. Проверка качества готовой продукции;2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)3. Суточная проба	3 четверть
<ol style="list-style-type: none">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;3. Проверка готовой продукции (выход блюда)	4 четверть