Утверждаю

 Директор МБОУ СОШ № 61 г. Брянска

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.С. Синявина

 **ПЛАН РАБОТЫ**

 **КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННО-АДМИНИСТРАТИВНОГО КОНТРОЛЯ**

**ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ**

**в МБОУ СОШ № 61**

**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** |
| - организация питания обучающихся 1-11-х классов в столовой: закрепление столов за классами, составление графика питания.- входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.- контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды);- контроль за рационом питания обучающихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса;- контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции). | сентябрь |
| - проверка соблюдения графика работы столовой;- входной производственный контроль при закладке продуктов;- контроль качества и разнообразия приготовленной пищи;- контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке;- контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции). | октябрь |
| - проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль);- контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)- контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока;- обсуждение результатов проверок с зав. производством, администрацией школы, родительским комитетом школы. | ноябрь |
| - контроль соблюдения технологического процесса, соответствие выходя продукции заявленной массе;- контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке;- проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов | декабрь |
| - контроль достаточности тепловой обработки блюд;- контроль за рационом питания обучающихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса;- обсуждение результатов проверок с зав. производством, администрацией школы, родительским комитетом школы. | январь |
| - контроль норм выхода продукции согласно меню;- проверка суточных норм блюд;- контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке; | февраль |
| - контроль соблюдения примерного 15-дневного меню;- контроль сроков годности поставляемой продукции;- контроль за рационом питания обучающихся, | март |
| - контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции);- анкетирование обучающихся и родителей по вопросам питания;- обсуждение результатов проверок с зав. производством, администрацией школы, родительским комитетом школы. | апрель |
| - контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке;- проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов;- контроль норм выхода продукции согласно меню;- отчет о работе комиссии общественно-административного контроля. | май |