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 |