



**План работы  
комиссии общественного контроля за организацией питания  
в МБОУ СОШ № 20 города Невинномысска  
в 2023 – 2024 учебном году**

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

- обеспечить учащихся полноценным горячим питанием;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни и правильного питания.

№п/ п	Дата	Мероприятие
1.	Сентябрь	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Оформление столовой, стенда.</li><li>2. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды), выполнение требований по нераспространению кароновирусной инфекции.</li><li>3. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей</li><li>4. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей.</li><li>5. Контроль за состоянием здоровья обучающихся, пользующихся питанием.</li><li>6. Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования.</li><li>7. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.</li></ol>
2.	Октябрь	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Проверка процесса питания детей.</li><li>2. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой, выполнение требований по нераспространению кароновирусной инфекции.</li><li>3. Входной производственный контроль при закладке продуктов. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.</li><li>4. Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции.</li></ol>
3.	Ноябрь	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль). Соответствие веса отпускаемой готовой продукции по утвержденному меню.</li><li>2. Проверка соблюдения норм и правил посещения столовой обучающимися.</li></ol>
4.	Декабрь	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Контроль за выполнением положений договора, заключенного с предприятием питания на обслуживание обучающихся.</li><li>2. Контроль за соблюдением личной гигиены обучающихся перед приемом пищи.</li><li>3. Соблюдение санитарных правил при мытье посуды.</li></ol>

5.	<b>Январь</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Просветительское собрание среди учеников и родителей по вопросам рационального питания и повышения культуры питания, по увеличению охвата питанием (первых блюд) школьников.</li> <li>2. Проведение анкетирования среди обучающихся и их родителей по выявлению предпочитаемых продуктов готовой горячей продукции.</li> </ol>
6.	<b>Февраль</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль).</li> <li>2. Подготовка материалов к публичному докладу по итогам 1 полугодия 2023-2024 г. по вопросам улучшения питания обучающихся.</li> <li>3. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами). Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.</li> </ol>
7.	<b>Март</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведение классных часов по вопросам здорового образа жизни и здорового питания.</li> <li>2. Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции.</li> <li>3. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами). Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.</li> </ol>
8.	<b>Апрель</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль за технологией производства и соблюдением правил при производстве кулинарной продукции.</li> <li>2. Производственный контроль при закладке продуктов. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.</li> </ol>
9.	<b>Май</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка перспективного плана работы на следующий учебный год.</li> <li>2. Анализ работы за год.</li> <li>3. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами). Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.</li> </ol>