



**ПЛАН**  
работы совета общественного контроля за организацией питания в ОО  
на 2022-2023 уч.год

Периодичность	Наименование мероприятия	Ответственные
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал здоровья. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований СанПин к оборудованию, инвентарю	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-8-х классов по вопросам: -Охват учащихся горячим питанием -Соблюдение сан.гигиенических требований	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<i>Методическое обеспечение</i>		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-8 классов по вопросам	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и /или их законных представителей по вопросам качества и /или порядка Услуг по организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<i>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</i>		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока(чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственные сотрудники за организацию, члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы(профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i>		
В течении месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания	Классные руководители