Утверждено Директор МОБУ «Козловская ООШ»

Муравьева М.А.

**ПЛАН РАБОТЫ**

**комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2024 - 2025учебный год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование мероприятий | Сроки  исполнения | Ответственные |
| 1. | Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм | сентябрь | Председатель комиссии | |
| 2. | Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием комнаты приема пищи школы | в течение года | Члены  комиссии | |
| 3. | Соблюдение графика работы комнаты приема пищи школы | в течение года | Члены  комиссии | |
| 4. | Санитарное состояние и содержание помещений, согласно санитарно-эпидемиологическим нормам | раз в месяц | Члены  комиссии | |
| 5. | Соблюдение норм питьевого режима | в течение года | Члены  комиссии | |
| 6. | Контроль за рационом питания. | в течение года | Члены  комиссии | |
| 7. | Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы | декабрь  май | Классные  руководители | |
| 8. | Анкетирование учащихся о качестве приготовления блюд поварами | в течение года | Классные  руководители | |
| 9 | Взятие проб готовой продукции общественной комиссии | в течение года | Члены  комиссии | |

**Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся**

1. **Проверка качества питания**
   1. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
   2. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
   3. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
   4. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.

Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

* 1. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
  2. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.