Утверждаю_____
Директор МБОУ Ряженской сош
им. Героя Советского Союза В.В. Есауленко
Бухтиярова Г.В.

График работы школьной комиссии по организации питания на 2022-2023 учебный год.

Основными задачами при организации питания обучающихся в школе являются:

1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и стабилизированного питания.
2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.
3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Основные направления деятельности комиссии:

1. Оказывает содействие администрации ОУ в организации питания учащихся.
2. Осуществляет контроль:

- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за организацией приема пищи учащимися.

3. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции.
4. Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания учащихся.
5. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди учащихся по вопросам рационального питания.

6. Привлекает родительскую общественность, различные формы самоуправления общеобразовательного учреждения к организации и контролю за питанием учащихся.

График работы комиссии по контролю за организацией питания.

№ п/п	Месяц	Контроль
1	Сентябрь	- санитарного состояния служебных помещений школьной столовой; - соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов. - вывешено ли ежедневное меню в удобном месте для ознакомления. - наличие приказа о создании брокеражной комиссии.
2	Октябрь	- соблюдение технологии приготовления блюд; - веса порций выхода готовых блюд; - качества готовой продукции. - отсутствие повтора блюд в меню.
3	Ноябрь	- генеральная уборка помещений пищеблока. - дезинфекция посуды и уборочного инвентаря.
4	Декабрь	- санитарного состояния служебных помещений школьной столовой; - соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов. - наличие масок и перчаток у поваров.
5	Январь	- организация приема пищи обучающимися; - наличие меню, соответствие

		вывешенного меню фактическому питанию. - выполнение норм раздачи готовой продукции.
6	Февраль	- обслуживание обучающихся в обеденном зале; - технологии мытья посуды, инвентаря. - уборка обеденного зала.
7	Март	- соблюдение технологии приготовления блюд; - веса порций выхода готовых блюд; - качества готовой продукции. - отсутствие повтора блюд в меню.
8	Апрель	- генеральная уборка помещений пищеблока. - дезинфекция посуды и уборочного инвентаря.
9	Май	