

Утверждаю

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

График работы школьной комиссии по организации питания на 2023-2024 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	<ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none">- соблюдение технологии приготовления блюд;- веса порций выхода готовых блюд;- качества готовой продукции.- отсутствие повтора блюд в меню.
3	Ноябрь	<ul style="list-style-type: none">- генеральная уборка помещений пищеблока.- дезинфекция посуды и уборочного инвентаря.
4	Декабрь	<ul style="list-style-type: none">- санитарного состояния служебных помещений школьной столовой;- соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.- наличие масок и перчаток у поваров.
5	Январь	<ul style="list-style-type: none">- организация приема пищи обучающимися;- наличие меню, соответствие

		<p>вывешенного меню фактическому питанию.</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение норм раздачи готовой продукции.
6	Февраль	<ul style="list-style-type: none"> - обслуживание обучающихся в обеденном зале; - технологии мытья посуды, инвентаря. - уборка обеденного зала.
7	Март	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологии приготовления блюд; - веса порций выхода готовых блюд; - качества готовой продукции. - отсутствие повтора блюд в меню.
8	Апрель	<ul style="list-style-type: none"> - генеральная уборка помещений пищеблока. - дезинфекция посуды и уборочного инвентаря.
9	Май	<ul style="list-style-type: none"> - санитарное состояние служебных помещений школьной столовой, - соблюдение сроков реализации и условия хранения скоропортящихся продуктов.