## <u>ГРАФИК РАБОТЫ</u> <u>ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ</u> ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

в МБОУ «Афанасовская СОШ»

## Цели и задачи комиссии:

- Изучение вопросов организации и качества питания учащихся, степени удовлетворенности детей и родителей (законных представителей) качеством организации питания.
- Выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания.
- Подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в школе.
- Повышение качества и эффективности организации питания обучающихся путем привлечения внимания родителей (законных представителей), а также их информирование о здоровом питании.
- Стабильность охвата учащихся горячим питанием, формирование культуры питания.

питания.	
НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
	14
1. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой,	I HOTED OPTI
сайте школы.	четверть
2. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное	
состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).	
3. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и	
подсобных помещений.	
	2
1. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукци	четверть
и сырья.	
2. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню	
фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции	
3. Наличие достаточного количества посуды и кухонного	
1. Соблюдени е температурного режима отпуска готовых блюд.	3
2. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.	четверть
3. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой	
продукции.	
4. Проверка личных медицинских книжек сотрудников	
1. Состояни е технологического о борудования, его исправнасть,	4
наличие термомитров и психрометров.	четверть
2. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря.	
Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих	
средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения	
и мытья посуды.	
3. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.	
1. Проверкатабелей питания.	Ежемесяч
2. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному	но
меню.	
3. Контроль за качеством питания.	