

**ПЛАН-ГРАФИК КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
в МОУ «Кораблинская СШ №1»
на 2023 – 2024 учебный год**

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- обеспечить выполнение требований по нераспространению коронавирусной инфекции;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды). Проверка соблюдения графика работы столовой.	Сентябрь
2. Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль)	ноябрь
3. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами). Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	январь
4. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль). Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды),	март
5. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль)	май