

План работы комиссии по контролю за организацией и качества питания обучающихся в МАОУ СОШ № 11

№	Наименование мероприятия	Сроки исполнения	ответственный
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно – гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2	Контроль за санитарно – гигиеническим состоянием пищеблока школы	В течение года	Председатель комиссии
3	Соблюдение графика работы столовой	В течение года	Члены комиссии
4	Санитарное состояние и содержание помещений и мытье посуды согласно санитарно – эпидемиологическим нормам	Раз в месяц	Члены комиссии
5	Соблюдение норм питьевого режима	ежедневно	Члены комиссии
6	Соблюдение поварам школьной столовой технологии блюд и правил личной гигиены	В течение года	Зав. производством, медработник
7	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	В течение года	Члены комиссии
8	Контроль за санитарно – гигиеническим состоянием пищеблока и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд.	В течение года	Члены комиссии
9	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил обучающихся школы	На классных часах	Классные руководители
10	Анкетирование обучающихся о качестве приготовления блюд поварам школьной столовой	В течение года	Классные руководители
11	Взятие проб готовой продукции комиссией	При проверке	Члены комиссии