

**План работы комиссии по контролю над организацией и
качеством питания МКОУ СОШ №1 г.Дубовки**

на 2012-2013 учебный год

| Направление работы | Сроки |
|--|-----------------------------------|
| 1. Формирование основного и резервного списка учащихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание | 1 неделя сентября |
| 2. Проверка исправности технологического и холодильного оборудования пищеблока | 2 раза в месяц |
| 3. Контроль за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню | ежедневно |
| 4. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой и буфета | Сентябрь, Январь |
| 5. Проверка соблюдения графика работы столовой и буфета | ежедневно |
| 6. Проверка качества готовой продукции | Два раза в месяц, ежедневно |
| 7. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений) | Два раза в месяц, постоянно |
| 8. Проверка соблюдения норм хранения сырой продукции и сроков ее использования | 1 раз в месяц |
| 9. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие медицинских книжек, опрятность, чистота одежды) | Сентябрь, Январь, постоянно |
| 10. Контроль за качеством поступающего продовольственного сырья, хранением продукции. | Ежедневно (каждая партия) |

Функции комиссии:

- проверка исправности технологического оборудования
- контроль за соответствием рационов питания утвержденному меню
- проверка качества готовой продукции
- контроль за санитарным состоянием пищеблока
- проверка соблюдения норм хранения сырой продукции и сроков ее использования
- контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока
- контроль за качеством поступающего продовольственного сырья, хранением продукции;
- контроль за получением учащимся полноценного горячего питания;
- привитие учащимся навыков здорового образа жизни;
- формирование потребности в здоровом образе жизни;
- формирование культуры питания и навыков самообслуживания;