

**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;