

Утверждаю

Директор МАОУ СОШ №1

Е.А. Гулиева

«11» 09 2023г.

Согласовано

Специалист-эксперт
отдела безопасности жизнедеятельности
управления образования

Администрации города Когалыма

С.А. Тимофеева

Согласовано

Директор

МУТП «Сияние Севера»

Г.М. Шагапов

План-график

работы комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания
школьников МАОУ СОШ №1
на 2023 – 2024 учебный год

№ п/п	Дата	Время	План работы
1.	22.09.2023	10.30	Сопровождение учащихся в столовую учителями-предметниками. Правильность заполнения абонементных книжек. Проведение в школьной столовой эпидемиологических мероприятий в целях профилактики респираторных заболеваний и профилактики острых кишечных инфекций. Контроль за отбором и хранением суточных проб. Норма выхода и вкусовые качества готовых блюд. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи. Контроль качества и безопасности поступающих продуктов.
2.	27.10.23	11.30	Документы учащихся льготной категории питания, соответствие количества детей по списку и их посещаемость столовой. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к хранению пищевых продуктов (температура, влажность, срок годности). Контроль за отбором и хранением суточных проб. Норма выхода и вкусовые качества готовых блюд. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.
3.	24.11.2021	10.30	Норма выхода и вкусовые качества готовых блюд. Проведение витаминизации рациона питания (наличие продукции, напитков, обогащенных витаминами). Проведение в школьной столовой эпидемиологических мероприятий в целях профилактики респираторных заболеваний и профилактики острых кишечных инфекций. Контроль за организацией питания обучающихся, имеющих хронические заболевания, требующие диетического питания, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.
4.	22.12.2023	11.30	Температура подачи и вкусовые качества готовых блюд. Культура поведения учащихся в столовой. Проведение и анализ анкетирования среди учащихся и

			родителей о качестве организации горячего питания в школьной столовой. Контроль за отбором и хранением суточных проб. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.
5.	26.01.2024	10.30	Санитарное состояние обеденного зала. Проведение витаминизации рациона питания (наличие продукции, нашивок, обогащённых витаминами). Проведение в школьной столовой эпидемиологических мероприятий в целях профилактики респираторных заболеваний и профилактики острых кишечных инфекций. Вкусовые качества готовых блюд. Создание условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.
6.	16.02.2024	11.30	Норма выхода и вкусовые качества готовых блюд Соблюдение санитарно-гигиенических требований к хранению пищевых продуктов (температура, влажность, срок годности). Контроль суточных проб. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.
7.	22.03.2024	11.30	Правильность заполнения абонементных книжек. Организация питания учащихся льготной категории. Сопровождение учащихся в столовую учителями-предметниками. Проведение в школьной столовой эпидемиологических мероприятий в целях профилактики респираторных заболеваний и профилактики острых кишечных инфекций. Контроль суточных проб. Вкусовые качества готовых блюд. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи. Информирование родителей и детей о здоровом питании (классные часы, памятки). Наличие циклического и ежедневного меню для всех категорий.
8.	26.04.2024	10.20	Температура подачи и вкусовые качества готовых блюд. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к хранению пищевых продуктов (температура, влажность, срок годности). Контроль за отбором и хранением суточных проб. Контроль за организацией питания обучающихся, имеющих хронические заболевания, требующие диетического питания, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Вкусовые качества готовых блюд. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи. Создание условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися
9.	17.05.2024	10.20	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к хранению пищевых продуктов (температура, влажность, срок годности). Проведение в школьной столовой эпидемиологических мероприятий в целях профилактики респираторных заболеваний и профилактики острых кишечных инфекций. Контроль за отбором и хранением суточных проб. Вкусовые качества готовых блюд. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.