

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА СОЛНЕЧНОГОРСК МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей № 7

141503, Московская область,
г. Солнечногорск, ул. Почтовая, д. 9

тел./факс 8-496-2- 64-59-58
e-mail: Nagornaya.GV@mosreg.ru



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ лицей №7

Г. В. Нагорная

« 01 » сентября 2023 г

**ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся на 2023 - 2024 учебный год**

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
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	Члены 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	в течение года	Члены комиссии
6.	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Зав. столовой, медработник
7.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
8.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
9.	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
10.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
11.	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители

3.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.

3.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

3.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

3.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

4. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

4.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.

4.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

5. Контроль за исполнением условий государственного контракта

5.1. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.

5.2. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).

5.3. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.