

ПЛАН РАБОТЫ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ В МБОУ «ПРИИСКОВАЯ СОШ»

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания;

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ	ОТВЕТСТВЕННЫЙ
1. Проверка исправности технологического оборудования пищеблока.	ежемесячно	Ткаченко Л.В. – завхоз
2. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой и буфета.	октябрь, февраль	Гребениченко А.В., классные руководители, родительский контроль
3. Проверка соблюдения графика работы столовой и буфета.	постоянно	Черповодский А.Л.
5. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль).	ежедневно	Черповодский А.Л.
6. Входной производственный контроль при закладке продуктов.	1 раз в четверть	комиссия по контролю за питанием при школе
7. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	постоянно	Ткаченко Л.В. – завхоз

8. Проверка правильности расчета за питание.	1 раз в четверть	Ткаченко Л.В. – завхоз
9. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды).	сентябрь, постоянно	Ткаченко Л.В. – завхоз
10. Проверка качества готовой продукции.	по графику	Гребениченко А.В., комиссия по контролю за питанием при школе