Утверждаю

И.о. директора МКОУ

Новороссийская СОШ

_____Т.В.Нащёкина

Приказ №25/2 от 01.09 .2026г

План

работы комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания в МКОУ Новороссийская СОШ

на 2026-2027 учебный год

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

№ п\п	Мероприятия	Дата	Ответственные
1.	Провести приемку готовности пищеблока к новому учебному году. Проверка работоспособности имеющегося оборудования пищеблока	август	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
2	Контроль охвата горячим питанием льготной категории учащихся. Соблюдение санитарно гигиенических требований и готовности столовой и пищеблока к приемке детей. График питания учащихся	сентябрь	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
4	Контроль санитарного состояния школьной столовой. Контроль за соблюдением норм личной гигиены поваром. Культура обслуживания учащихся	октябрь	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
5.	Анкетирование учащихся с целью улучшения работы школьной столовой. Проверка соблюдения графика работы столовой, график дежурства учителей. Проверка качества готовой продукции	ноябрь	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
6.	Проверка качества готовой продукции.	декабрь	Комиссия по

	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды. обеденного зала, подсобных помещений). Контроль питьевого режима школьников.		контролю за организацией и качеством питания
7.	Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. Контроль за организацией питания: проверка закладки и выхода готовой продукции	январь	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
8	Соблюдение санитарного состояния пищеблока. Наличие количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка. Ведение мониторинга озвата обучающихся школы горячим питанием	февраль	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
9.	Проверка соблюдения нормы выдачи готовой продукции. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд. Ведение документации по организации питания (журнал бракеража, накопительных ведомостей).	март	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
10	Наличие инструкций по использованию технологического оборудования и дезинфицирующих средств. Соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды. Изучение качества готовой продукции.	апрель	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
11	Изучение отношений родителей к организации горячего питания в школе (анкета) Анкетирование опроса учащихся по работе столовой	май	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания