



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ СОШ № 20
г. Донецка

Е.С. Никонова

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
на 2025 – 2026 учебный год

№	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.	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Соц. педагог
3.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4.	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
5.	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
6.	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
7.	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Ответственный за питание
8.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
9.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
10.	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
11.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
12.	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Ответственный за питание
13.	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
14.	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии