

**План работы группы общественного контроля  
за организацией и качеством питания обучающихся**

№	Мероприятия	Дата проведения	Ответственные
1	Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей	сентябрь - май	Группа общественного контроля питания
2	Контроль санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских помещений столовой	Последний четверг месяца	Группа общественного контроля питания
3	Проверка качества и оформления приготовленных блюд, соблюдения санитарных норм в школьной столовой с обязательным составлением акта проверки	Последний четверг месяца	Группа общественного контроля питания
4	Анализ использования финансовых средств на питание обучающихся за учебный год	Май	Группа общественного контроля питания
5	Мониторинг ведомостей питания классных руководителей	Раз в квартал	Группа общественного контроля питания
6	Проверка готовности пищеблока к началу 2022/2023 учебного года Контроль соблюдения в пищеблоке норм санитарно - гигиенического режима	Август	Директор, завхоз, члены группы общественного контроля
7	Контроль определения контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное льготное питание, Контроль формирования списка питания	Август	Директор школы члены группы общественного контроля
8	Контроль соблюдения графика работы столовой	1 раз в квартал	Группа общественного контроля питания
9	Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)	ежедневно	Бракеражная комиссия
10	Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся	1 раз в квартал	Группа общественного контроля питания
11	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	1 раз в квартал	Группа общественного контроля питания
12	Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой	1 раз в месяц	Зав. столовой
13	Контроль организации питьевого режима	1 раз в квартал	Зав. столовой
14	Контроль суточной пробы	1 раз в квартал	Бракеражная комиссия
15	Проверка состояния оборудования школьной столовой	1 раз в неделю	Группа общественного контроля питания
16	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	1 раз в неделю	Группа общественного контроля питания
17	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	Группа общественного контроля питания
18	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	1 раз в месяц	Группа общественного контроля питания
19	Проверка наличия санитарных книжек сотрудников	сентябрь	роspotребнадзор