***План работы комиссии***

***по контролю за организацией и качеством питания***

***учащихся МКОУ СОШ № 5г.Беслана***

***на 2017/2018 учебный год.***

Организация питания является частью программы производственного контроля школы. В своей деятельности комиссия руководствуется методическими рекомендациями МОиН РСО-Алания, Уставом школы.

1. Ежедневно осуществлять предварительный заказ на поставку пищевой продукции .

2. Ежедневно вести табель учета учащихся.

3. Ежедневно осуществлять перераспределение неиспользованных завтраков среди нуждающихся учащихся.

4. Ежедневно осуществлять контроль над гигиеной и условиями приема пищи.

Ежедневно проверять соответствие рационов питания утвержденному меню.

5. Еженедельно проверять температуру воды в моечных ваннах и моечных машинах.

6. Еженедельно проверять соблюдение графика работы столовой.

7. Ежедневно проверять соблюдение графика поставки продуктов.

8. Ежемесячно осуществлять проверку уборочного инвентаря, наличие моющих и дезинфецирующих средств.

9. Ежеквартально осуществлять контроль за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищеблока.

10. Осуществлять работу по улучшению рационов питания учащихся.

11. Проведение разъяснительной работы с родителями с целью повышения процента охвата горячим питанием учащихся средней и старшей школы за родительские средства.

12. Совместно с медсестрой осуществлять контроль за состоянием мед.книжек работников пищеблока.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.