

План работы совета по питанию
на 2023/2024 учебный год

№ п/п	Содержание	Сроки
1.	Соблюдение условий доставки пищевых продуктов. Соблюдение условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов. Соблюдение режима мытья столовой, кухонной посуды, инвентаря.	Ежедневно
2.	Контрольное взвешивание блюд	Еженедельно
3.	Контроль соответствия ежедневного меню примерным двухнедельным рационам для школьных столовых летне-осеннего периода. Контроль состояния столовой посуды. Работа с родителями: организация питания учащихся в школе, оплата за питание через систему ЕРИП (освещение вопроса на родительских собраниях).	Сентябрь
4.	Проверка соответствия ассортимента товаров по документам ОАО «Комбинат школьного питания» товарам, находящимся в продаже буфета школы. Соответствие фактического веса блюд утвержденному меню (контрольное взвешивание блюд) Анализ выполнения натуральных норм (за сентябрь)	Октябрь
5.	Контроль ведения журнала «Здоровье». Проверка уборки столового помещения, содержания посуды. Анализ выполнения натуральных норм (за октябрь)	Ноябрь
6.	Контроль качества проведения текущих и генеральных уборок. Работа с родителями и учащимися: культура питания учащихся (освещение вопроса на родительских собраниях, в рамках проведения классных часов и мероприятий воспитательной направленности). Анализ выполнения натуральных норм (за ноябрь)	Декабрь
7.	Проверка соответствия ежедневного меню примерно двухнедельному рациону для школьных столовых зимне-весеннего периода. Контроль культуры обслуживания и питания. Работа технологического и холодильного оборудования. Контроль соблюдения условий доставки пищевых продуктов, соблюдения условий хранения и сроков	Январь

	<p>реализации пищевых продуктов, соблюдения режима мытья столовой, кухонной посуды, инвентаря (за I полугодие).</p> <p>Анализ выполнения натуральных норм (за декабрь)</p>	
8.	<p>Контроль меню на соответствие денежным нормам.</p> <p>Проверка обращения с пищевыми отходами (денатурация и утилизация).</p> <p>Соответствие фактического веса блюд утвержденному меню (контрольное взвешивание блюд).</p> <p>Анализ выполнения натуральных норм (за январь)</p>	Февраль
9.	<p>Проверка наличия спецодежды у работников столовой, ее состояния, условий хранения.</p> <p>Проверка уборочного инвентаря столовой школы, условий его хранения, содержания столового помещения.</p> <p>Анализ выполнения натуральных норм (за февраль)</p>	Март
10.	<p>Проверка соответствия цен на продукцию буфета сопровождающим документам.</p> <p>Проверка хранения пищевых продуктов для продажи, условий их хранения, сроков реализации.</p> <p>Анализ выполнения натуральных норм (за март)</p>	Апрель
11.	<p>Контроль санитарного состояния пищеблока, работы технологического и холодильного оборудования.</p> <p>Работа с родителями: охват учащихся школы горячим питанием (освещение вопроса на родительских собраниях).</p> <p>Контроль соблюдения условий доставки пищевых продуктов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, соблюдения режима мытья столовой, кухонной посуды, инвентаря (за II полугодие).</p> <p>Анализ выполнения натуральных норм (за апрель-май)</p>	Май