

План работы
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
(2017-2018 учебный год)

Цель:

1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.
2. Организация собственного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований СанПин.

№ п/п	Мероприятие	Сроки выполнения	Ответственный
1	Организационное совещание	сентябрь, февраль	
2	Контроль санитарно-гигиенического состояния обеденного зала	ежедневно	члены комиссии
3	Удовлетворенность учащихся качеством и организацией питания	1 раз в полугодие	члены комиссии
4	Соответствие требованиям ежедневных меню по составу и выходу блюд	1 раз в месяц	члены комиссии
5	Соответствие требованиям столовой посуды и столовых приборов	1 раз в полугодие	члены комиссии
6	Соответствие ежедневных меню примерному меню	1 раз в месяц	члены комиссии
7	Культура обслуживания	ежедневно	члены комиссии